Kat. Konf.
43081
BIBLIOTHECA UNIV. IAGELL. CRACOVIENSIS
I Mag. St. Dr. P

Bielski

Buchoź Piotr Józef

KROTKA WIADOMOSC
O
KAWIE
O JEY
WŁASNOSCIACH, i SKUTKACH
Na zdrowie ludzkie spływaiących.

Przez

P. BUCHOZ MEDYCYNY DOKTORA

po

FRANCUZKU NAPISANA,

a teraz

NA POLSKI JĘZYK

PRZEŁOZONA.

w KRAKOWIE.

w Drukarni JANA MAYA.

1795.

DEF

~~Medyc. 1806~~

43081
I

DO CZYTELNIKA.

Kiedy nam zbytek wprowadził w zwyczay obce przysmaki, i teśmy tak powszechnie polubili , że nam się stały rzeczą pierwszey potrzeby, musi nas rownie interessować onych wiadomość iak kraiowych Produktow. Kawa z Nowego Swiata do nas przywieziona , mimo takiey mieysc odległości stała się codziennym napoiem. Niemasz prawie Człowieka , ktoryby iey

 nie-

nieznał, i niezażywał, mało iest ktoby iey nielubił, i do niey nałogu niemiał. Nieiest w prawdzie Rośliną naszego Klimatu, ale dla swoiego użytku, dla swoiey powszechności stała się dla nas domową, obchodzi nasze zdrowie, naszą kieszeń, i nasze spiżarnie. Ktoż nie będzie ciekawy, wiedzieć iey Historyą? znać o niey wszystkie szczegulności, początek, zwyczay wzrost i sposob iey wychowania? Tę nam czyni przysługę Dzieło przez P. BUCHOZ napisane, a dla moich Rodakow na Polski ięzyk przełożone. Dziełko to od wszystkich czy-

tane

tane bydź może, byle tylko w czytaniu pamiętali na to, że w niektorych częściach samych Uczonych interessuie. Opuściwszy więc w pierwszych Notach Opisy Botaniczne i końcowe dodatki, reszta zda mi się będzie do każdego poięcia, i pożyteczną przyniesie mu zabawę.

W. K.

BIBLIOTH: UNIV: JAGELLONICAE

KORTKA WIADOMOSC
O
KAWIE

O iey wychowaniu, rożnych preparacyach i własnościach tak pokarmnych iak lecznych.

KAWA znaioma iest w Botanice pod imieniem *Kave. Cels. Prosp. Alpin Carinta. Hort. Malab. 10. Jasmineum Coffa. juſs. Cofœa Lien.* (a) *Muray* w. 4tey swoiey edycyi *Systema*

(a) Charaktery iey są, że się okrywa kielichem czworodzielnym, małym, nadkwiatowym, koroną iednolistną i leykowatą, w ktorey rurka iest okrągła szczupła i dłuższa od

Vegetabilium dwa tylko gatunki wspomina, lecz P. Aublet przydaie dwa drugie w historyi roślin *Guyany Francuzkiey*. Dla tego też my ich cztery położemy gatunki. Kawa iest częścią piątey klassy Linneusza, należy do roślin Pięciopręcikowych Iednosłupnych *Pentandria, Monogynia*.

---

kielicha, brzeg płaski w pięcioro podzielony, dłuższy od rurki, ma wyrznięcia lancetowe a boki zagięte. Pręcikow kwiatowych pięć szydełkowatych leżących na rurce korony. Głowki ich liniiowe i leżące są długości pręcika. Zarodek słupka iest cokolwiek okrągławy i podkwiatowy, szyika iego poiedyńcza, długości korony, znamiona dwa pochylone kształtu szydełkowatago przywiększe. Okrywką nasienną iest iagoda okrągła przewiązana na końcu, nasion dwa elyptycznych połogrągłych z iedney strony wydętych, z drugiey spłaszczonych, obleczonych skoreczką.

PIERWSZY GATUNEK.

Pierwszy gatunek kawy iest Kawa Arabska, *Coffæa Arabica, Coffæa floribas quinquefidis baccis dispermis. Linn. Sist. Veg. edit Reich. f. 1. p. 478. amœn. Acad 6. mat. med. 62. Mill. dict N. 1. ellis monograph Lond. 1774. Blackio. t. 337. kniph. cent. 11. No. 32. reg. Bot. Coffea hort. Cliff. rt. 59. hort. Ups. 41. Roy. Lugdb. 239. jasmineum Arabicum lauri folio, cujus semen apud nos Coffe dicitur. juss Act. 1713 p. 388. t. 7. jasmineum Arabicum, Castaneæ folio, flore albo odoratissimo. Till. Pis. 87. t. 32. Avonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis lauri simili. bauh. Pin. 498. Pluk phytog 272. fig. 1. Bon. Alpin. Ægypt 36. t. 36. Arabicher Coffe Baum Linn. phlanzensist 1. p. 267.* Linneusz, który tey rośliny osobny rodzay utworzył, uważaiąc iey koronę, liczbę i położenie pręcików,

mniema, że iey w rodzaiu Jazminów umieścić niemożna, i dodaie nawet, że Kawa tak iest daleka do Jazminu, iak korkowe drzewo od dębu. Obacz opisanie iey, którąśmy dali podług Lineusza. (b)

(b) W tey Kawie liściespodem w kącie żyłek pobocznych iest opatrzone otworem odcedzaiącym wilgoć. P. Jussieu debrze nam ią opisał w pamiętniku, ktory czytał w Akademii 1713. Drzewo, ktore on opisywał w ogrodzie krolewskim, miało pięć stop wysokości a cal grubości, gałęzie w całey długości pieńka mieyscami wyrastaią na przeciwko siebie, podwoyne, i takim porządkiem, że się krzyżuią nawzaiem; są giętkie, okrągłe, mieyscami wezłowate, okryte wraz ze pniem skorką białawą bardzo cienką, ktora usychaiąc pada się. Brzegi iey są twardawe a w smaku słodkie. Niższe gałęzie są zazwyczay poiedyncze i bardziey poziome niż wyższe, ktore ku wierzchołkowi pieńka dzielą się na inne drobnieysze,

Kawa, która teraz rośnie w Arabii szczęśliwey i Etiôpiî, rośnie w swo-

---

ktore z kątow listkowych tym samym porządkiem wyrastaią co i pieńkowe. Wszystkie zaś są okryte listkami całkowitemi bez ząbkow ani karbow, lecz w obwodzie ostremi, stoią po dwa na przeciw siebie. Wyrastaią ony z węzłow gałęzianych i są podobne liściom laurowym, z tą tylko rożnicą iż nie są tak suche i grube. Bywaią zazwyczay szersze i ostrzeysze na końcu, ktory się często na bok skłania. Są koloru żywo zielonego i połyskuiącego się z wierzchu, a bladozielonego ze spodu, świeżo rozwinione są żołtawo zielone i faliste po brzegach, lecz to może pochodzić od wychowania. Smak ich nie iest korzenny aromatyczny, lecz zielny. Naywiększe listki maią około dwoch calow szerokości naywiększey, a cztery do pięciu długości, ogonki ich są krotkie. Z kąta liściowego często wyrastaią po cztery albo pięć kwiatow na krotkiey szypułce, ktore są białe, iednostayne, wielkości i figu-

iev oyczyźnie a nawet Batawii do wysokości 40. stop, lecz grubość pieńka

---

ry Jazminu Hiszpańskiego, wyiąwszy tylko, że rurkę maią krotszą i wyrznięcia mnieysze, maią przy tym pięć precikow z głowkami żołtawemi, ktorych w Jazminie dwa tylko się znayduie. Preciki przedłużone są nad rurkę kwiatową, i otaczaią dwudzielną szyikę, ktora powstaie na zarodku czyli słupku, osadzonym w dnie kielicha zielonego na czterech podporach dwoch większych a dwoch mnieyszych na przemian: te kwiaty maią zapach przyiemny lecz predko giną. Płod czyli nowy owoc iest wielkości i figury bigarow, ma na końcu przewiązkę: spoczątku iest iasno zielony potem czerwienieie, a w swoiey doyrzałości ciemno czerwony. Mięsistość tego owocu iest flegmista i nieprzyiemna, a kiedy uschnie, odmienia się w mięsistość naszych śliw czerwonych i suchych; wielkość iego zbliża się do wielkości iagod laurowych. Mięsistość owocu służy za powłokę dwom łupinom cienkim owal-

nieprzechodzi czterech lub pięciu calów, zbieraią z niey owoc dwa albo

---

nym ściśle zamkniętym, i wypukło okrągłym w srzodku, a po brzegach płaskim, koloru biało żołtawego Każda z nich zamyka nasienie twarde owalne wygięte na swoim grzbiecie, a płaskie z strony przeciwney i wydrążone, a w całey długości tego boku maiące brozdę głęboka. Smak iey był podobny smakowi kawy Arabskiey. Jeżeli się iedno z tych nasion zepsuie, drugie pozostałe zazwyczay więcey nabiera obiętości z strony wypukłey, i zastępuie srzodek owocu.

KAWA ARABSKA wyrażona iest w nowey edycyi Blackwela na Tabl. 337. w iedenastey centuryi kniphof. n. 32. w Pamiętnikach Akademii umieietności w Paryżu roku 1713. tab. 7. w Phytograph Plukeneta t. 272. fig. 1. „w Hortus Pisanus„ Titlego t. 32. w Historyi Egipskiey przez Alpina t. 36. w naszych Darach Cudownych i rożnie kolorowana w krolestwie roślin t. 132. i 164. z ktorego wyciągneliemy tablicę do tey dysertacyi, kto-

trzy razy do roku, który się suszy, aby z niego ziarna otrzymać. Ziarna dobywaią się złupiny, tłukąc ie tłuczkiem drewnianym, w mozdzierzu leykowatym, a plewa i proch oddziela się przez wianie. W każdey porze roku można widzieć na drzewie owoce, a prawie zawsze kwiaty. Stare szczepy mniey przynoszą owocu iak młode, te zaś w drugim albo trzecim roku wydaią.

Historya iey rozkrzewienia.

P. *Beniamin Mezeley* Medycyny Doktór wydał w roku 1785. po Angielsku w Londynie obserwacye nad własnościami i skutkami Kawy. Ten Autor zasadzaiąc się na powadze rękopisma Arabskiego znayduiącego się w Publiczney Bibliotece w Paryżu, uważa, że kawa chociaż wzięła początek w Arabii szczęśliwey, była iednak u-

---

rey rysunki były nam przysłane pod imieniem kawy dzikiey w kwiatach i owocu.

żywana w Afryce i Persyi daleko pierwey, niżeli Arabowie pić ią zaczęli. Lecz potym używanie iey rozszerzyło się od Edenu po całey Arabii i innych częściach Państwa Ottomańskiego, że nareszcie pod panowaniem Solimana wielkiego 1554. w prowadzona była do Konstantynopola, a prawie w sto lat potem do Londynu i Paryża, iak powiem niżey.

Kawa iako inne obiekta fantazyi i enthuzyamzu doznała różnych rewolucyi. Wielki Mufty w Konstantynopolu rozgniewany o to, że meczety porzucano dla kawy, ogłosił urzędownie, że napòy ten był obięty prawami Mahometa, który zakazuie używać napoiow mocnych. W Anglii pod panowaniem Karola II. 1675. Kawiarnie były zamknięte iako mieszkania rozruchów; z tym wszystkim nieprzestano używać tego napoiu, i mówią, że w Konstantynopolu spotrzebuią iey corocznie za większą summę, niżeli w Paryżu za wino. Podług Boerhave-

go, Gubernator Hollenderski był naypierwszy, który dostawszy świeżych iagód tego drzewa, zasadził ie w Batawii, i szczep, który z tamtąd do Amsterdamu posłano w roku 1690. zrodził owoce, i potym dostarczył nasion dla całych Indyi zachodnich.

Zdaie się że pierwszy szczep, który pielęgnowano w ogrodzie królewskim w Paryżu był przyniesiony od P. *Resson* officyera Artylleryi. Ale gdy ten zaginął, P. *Bankras* Burmistrz Amszterdamu w 1714. posłał Ludwikowi XIV. szczep kawy, którego historya ciekawa, bo on był oycem wszystkich szczepów kawy, na naszych wyspach Ameryki. Młode latorośle, które w roku 1716. z tego szczepu wyrosły, były powierzone P. *Izembergowi* Medykowi, aby ie przewiózł do naszych kolonii Antylskich; lecz gdy ten Medyk w krótce po swoim przybyciu umarł, to doświadczenie niewzięło skutku, iakiego się spodziewano. Więc Pu. *Clieux* winne są wyspy zbo-

zbogacenie Martyniki tą rośliną, i iego staraniom przyznać potrzeba, że się w 1720. ta powtórna proba udała. Ten dobry Obywatel na ów czas kapitan Infanteryi a Horąży okrętu dostawszy przez kredyt P. *Clieux* Medyka młody szczepek kawy, który w ogrodzie królewskim z ziarna był wyrosł, popłynął z nim do Martyniki. Ale pozwólmy tu dać sprawę P. Clieux o swoim przedsiewzięciu, iak się wyraził w liście do P. *Aublet* Botanika królewskiego w liście pisanym 22. Lutego 1774.

„ Dostawszy tey rośliny tak drogiey dla mnie, puściłem się w żeglugę z naywiększym ukontentowaniem. Okręt, który mnie wiózł, był to okręt kupiecki, ktòrego imię, równie iak i kapitana nim rządzącego wypadło mi z pamięci: co zaś doskonale pamiętam, iest to, że podróż była długa, i że tak nam zabrakło wody, iż porcyą, którey dostałem, musiałem dzielić się ze szczepkiem kawy, w którym

nayszczęśliwsze pokładałem nadzieie. i który był iedyną dla mnie roskoszą. Tym więcey on potrzebował pomocy, że był bardzo słaby, gdyż nie był większy iak goździkowa gałązka. Przybywszy do siebie, naypierwsze moie było staranie, zasadzić go pilnie w moim ogrodzie, iako mieyscu nayprzyzwoitszym do iego wzrostu. Chociażem go strzegł własnym okiem; ledwo iednak kilka razy nie był mi porwany, tak dalece; żem go musiał obsadzić sztachetami, i utrzymywać przy nim stróża aż do iego zupełney doyrzałości. Skutek uwieńczył moie nadzieię, zebrałem blisko dwa funty ziarna, i tem podzielił po między te osoby, którem osądził naysposobnieysze do starania się o pomyślnę rozmnożenie tey planty. Pierwszy zbiòr był bardzo obfity, a po drugim iuż byliśmy w stanie powszechnie ią rozmnożyć. Lecz co nam szczegòlniey posłużyło do iey rozkrzewienia, było to, że w dwa lata potem,

wszystkie drzewa kraiowego kakao były zepsute i z korzenia wyrwane przez straszną burzę i wylew, który całe te pola zatopił, gdzie były owe drzewa sadzone. Natychmiast ów grunt iak nayzręczniey był zażyty na plantacyą kawy, i prawie cud nam pokazał, bo nas postawił w stanie rozkrzewienia iey wszędzie, posłania do S. Domingo, Guadalupy i wysp przyległych, gdzie była rozmnożona z naylepszym skutkiem. „

W tym samym czasie roku 1719. kawa do *Kayen* przywieziona była. Zbieg ieden kolonii Francuskiey, schroniwszy się w osadach Hollenderskich *Guyany*, żałował tego kraiu, który porzucił, a żądaiąc z swemi ziomkami powrócić, pisał z Surynamu: iż ieżeli go chcą nazad przyiąć, i darować mu błąd iego, przyniesie im ziarna kawy zdatne do wzrośnienia, pomimo surowych kar przeciwko tym, którzyby wynosili te ziarna. Na słowo dane przybył do Kayen z świeże-

żemi iądrkami kawy, oddał ie, Pu. *Albon* Kommissarzowi Zeglarstwa, który się podiął pielęgnować ie. Starania iego naylepszy odebrały skutek, owoce, które te drzewa wydały, były podzielone między mieszkańców, i w krótkim czasie tak rozmnożyli kafę, że z nich zbierali plony bardzo zyskowne. Kompania Indyiska w Paryżu w roku 1717. przez P. *Dufouger Gremer* posłała na wyspę Bourbon, nie które szczepy kawiane z Moki, które były oddane P. *Desforges Boucher* Namiestnikowi królewskiemu tey wyspy. W roku podobno 1720. iuż tam tylko ieden szczepek pozostał, lecz tak wiele obrodził, iż z niego przynaymniey 15,000. ziarn w sadzono w ziemię.

DRUGI GATUNEK KAWY, S. DOMINGO.

Drugi iest gatunek kawa zachodnia. Kawa z Wyspy S. Dominigo *Cofea*

occidentalis , Cofea floribus quadrifidis , baceis monospermis Linn. Sist. plant. edit Reich t. 1. p. 479. Jacq, Americ. 67, put. p. 37. i 68. pavetta foliis oblongo ovatis oppositis , stipulis setaceis , Brow. Jam. 172. t. 6. fig. 1. Jasminum arborescens lauri foliis flore albo odoratissimo. Plum. spec. 17. jea. 156. fig. 2. abendlonischer Coffenbaum Linn. Psl. 1. p. 273 (c) Ten gatu-

---

(c) To drzewko iest proste , gałęziste wysokie na 6. stop, liś ie ma lancetowe , owalne , w końcach tępe , świetne , na ogonkach na przeciwko siebie stoiące , i na naymniezszych tylko gałązkach utrzymuiące się. Naymłodsze listki maią wielkość cześć cala , szypułki szydłowate i kończyste , miedzy soba na przeciwko , a z ogonkami na przemian stoiące. Grona liściate czasem z końca , a czasem z kąta wyrastaią , obsadzone są kwiatami mocno pachnącemi. Ich korona iest biała iak śnieg i czworodzielna w poprzedzaiącym zaś gatunku pięciodzielna.

nek rośnie w Ameryce północney na wyspie S. Dominika, przy kapie Francuskim i po lasach Guyany. Wyrażona iest między plantami Ameryki przez Jacquina na tab 47. w drugiey Edycyi kolorowey tab. 68. W historyi Jamaiki przez Browna tab. 6. fig. 1. a w plantach P. Plumier przez Burmanna tab. 156. fig. 1.

Zamiar Dzieła.

Mòwiąc o pierwszym gatunku kawy to iest Arabskiey, powiedziałem w iey History niektóre zdarzenia osobliwie o sposobie, iakim była wprowadzona iey kultura do naszych osad. Lecz prawie tylko dotknąłem, co się tycze samego drzewa, ktorego owoc zdaie się teraz całey Europie dostarczać napoiu wziętego prawie za rzecz pierwszey potrzeby. Tu się więc rozszerzę dłużey nad Historyą tego drzewa, opowiem sposób, którym się wychowuie z pożytkiem w osadach naszych Amerykańskich, a dla osobli-

wości w oranżeryach Francyi, daley podam iey Rozbiór Chimiczny, przytoczę iey pochwały w Pamiętniku od iednego Anonima w Dzienniku *la Nature considerée* przysłane, zakończę o własnościach pokarmnych i lekarskich z uwagami nad niemi.

HISTORYA
Rozszerzonego gustu do kawy.

Kawa mówi Xdz: Raynal, *w swoiey Historyi Filozoficzney i polityczney Europeyczyków w obu Indyach*, wychodzi zazwyczay z wyzszey Arabii, gdzie od czasów niepamiętnych była znaioma, i dotąd się szczęśliwie chowa. P. *Grené de Mezières* ieden z nayświatleyszych Agentów, których Francya w Indyach miała, miał ten owoc i często go używał. Był on daleko większy i dłuższy, ale zieleńszy, i prawie tak pachniący, iak ten, którego w Arabii na końcu 15.

wieku zaczęto zbierać. Mniemanie iest pospolite, że Mollach Chapely zwany naypierwszy był z Arabów, który używał kawy, dla pozbycia się ustawiczney ociężałości, która mu niepozwalała należycie pilnować swoich Nokturnów (d) Jego Derwisze naśladowali go potem, a przykład ich pociągnął Doktorów Prawa Machometańskiego, i w krótce postrzeżono, że ten napóy przez wolne poruszenie krew czyścił, rozpędzał ciężkość żołądka, i rozweselał umysł. Nareszcie i ci, którzy niemieli potrzeby ustawicznego czuwania, przyięli go wzwyczay. Z brzegów więc morza czerwonego przeszedł do Medyny i Me-

(d) Ten Przełożony klasztoru, słysząc od wielu pasterzy, że owoc kawy kozy pasące się orzyźwiał, i snu ie prawie pozbawiał, pierwszy miał zrobić to doświadczenie na sobie, i innych go nauczył. Inni mniemaią, że ieden Mufty chcąc na modlitwie swoich naypobożnieyszych przetrwać Derwiszow zaczął kawy używać.

cki, a przez Pielgrzymów na cały kray Machometański.

W tych okolicach, gdzie obyczaie nie są tak wolne iak u nas, postanowiono Domy Publiczne, na szynkowanie kawy. Lecz w krótce Domy Perskie stały się mieyscami ochydnemi. Dopiero gdy Dwór wyprzątnął tę gorszącą rozwiozłość; domy owe stały się uczciwem schronieniem ludzi, wolnych, i mieyscem spoczynku ku dla ludzi pracuiących. Politycy rozmawiali tam o nowinach, Poetowie czytywali swe wiersze, Mollachy swoie kazania. I lubo kawa długo cierpiała prześladowania w Stambule, iekeśmy iuż mówili; iednak od XVI. wieku używanie iey stało się powszechnym we wszystkich kraiach Sułtana.

Na początku ostatniego wieku niektórzy kupcy Angielscy i Hollenderscy zakosztowawszy kawy Lewantskiey, dali ią poznać i w swoim kraiu, lecz w Marsylii dopiero 1648. zaczęto ią

używać. *Thevenot* sławny Woyażer powracaiąc z swoiey podróży 1658. częstował kawą swoich nayblizszych przyiacioł. Nakoniec Soliman Aga, posłany od W. Sultana do Ludwika XIV. w Poselstwie, częstował Damy Paryskie podług zwyczaiu kraiu swoiego likworem kawy. I chociaż kolor iey był czarny, smak przykry i gorzki, iednak osobliwość iey i nowość podobała się. Po odieździe Solimana Agi starano się zawsze dostawać kawy i pić ią po Turecku: A lubo źle naśladowano sposob iey gotowania; nieprzestano iednak iey używać. Naśladowano tace pokostowe, wystarano się o Filiżanki Porcelanowe i Serwety z franźlami złotemi, iakich Turcy używali. Ta moda z domów prywatnych przeszła do sklepów. Gdy ieden Ormianin imieniem Pascal 1672. założył kawiarnią na iarmarku S. Germana, a po skończonym iarmarku przeniósł ią *au Quai de l'Ecole*, gdzie znaczną zrobił fortunę. Następcy ie-

go iuż nie tak się udało. Dopiero na początku tego wieku ieden Sycyliyczyk nazwiskiem Prokop, przywrócił sławę kawiarniom, założywszy sklep iak Pascal na iarmarku S. Germana. Ten że był wspaniale ubrany, naypięknieysze sprowadzał kompanie z Paryża, i przez swoię attencyą cały dzień ie zatrzymywał, iako naylepsze dla nich ofiaruiąc kupno. Przy szynku kawy przedawał ieszcze herbatę, czokolatę, i wszelkie gorące trunki. Nakóniec osiadł w porządney Sali na przeciwko komedyi Francuskich, i kawa iego od 30. lat była *rendevous* Amatorów teatru i placem Dysput Literackich.

Po założeniu kawiarni w Paryżu upadły inne szynkownie, gdzie dawniey ludzie uczciwi schodzili się bez skrupułu. Wzięli potem zwyczay uczęszczać i bawić się w kawiarniach: bo tam zastawali ludzi oświeconych, Gazeciarzów, i często naylepszą kompanią, z którą mogli pożytecznie i mile przepędzić kilka godzin. Lecz te

dobre czasy iuż mineły, i ponieważ dzisiay te mieysca napełniły się ludźmi podeyrzanemi, uczciwe kompanie porzuciły ie, a na ich mieysce dla iednych nastąpiły szynkownie, dla drugich Muzea niedawno założone w Paryżu.

Nieprzyiaciele Kawy przypisnią iey szkodliwe skutki Opium. Mniemaią nayprzod, że krew rozbiia, a potem ią zwiera. To pewna, że zbytek tego napoiu iest przeciwny nerwom. *Willis*, Doktór Angielski utrzymuie, że używanie iey długie nakoniec sprawuie paraliż. Wiadomy iest wszystkim żart pewney faworyty Króla Perskiego, którą widząc przez szparę swoich żaluzyi, że staienni nie mogą ogiera utrzymać, rzekła, iż aby go zrobić łagodnym i spokoynym potrzeba dawać mu Kawy. Wiedziała bowiem dobrze, że W. Sułtan iey Pan zbyt iey wiele używał. (d)

(d) Turcy przyznaią iey, powszechnie że kawa iest szkodliwa Generacyi, i zby-

Oprócz Kawy, która nam przychodzi z Arabii, mamy ieszcze od roku 1720. z naszey wyspy Bourbon bardzo dobrego gatunku, a więcey daleko z Martyniki i innych wysp Antylskich. (e) Nasi Amerykanie utrzymuią, że iest tak przednia iak Lewantcka, ale na to niezgadzaią się nasi probierze. Z tym wszystkim, gdyby nasze Koloniie nieutrzymywały drzew kawnych, nie mogłaby Francya wystarczyć takiey wielości Kawy, iaka się potrzebuie. Musielibyśmy udadź się do palonego żyta, i innych kaw fałszywych, między któremi żyto ieszcze mniey iest szkodliwe. Z

---

tniemu kawy używaniu przypisuią umnieyszeniu ludności, w niektorych ich Prowincyach, ktore dawniey były ludnemi. Ale Dufour zbiia to mniemanie w traktacie swoim o kawie. Turcy wiec niechcąc się przyznać do złego u siebie Rządu, obwiniaią kawę o wyludnienie swych Kraiow.

(e) Jak wiele ten artykuł handlu przynosił Francuzom pożytku, można

tey okazyi bardzo stosownie wspomniemy tu o zbogaceniu się iednego człowieka, który ieszcze znayduie się w Europie, i dosyć iest znakomity dla swoich bogactw i talentów. Prowadził on dość mierny handel w iedney Niemieckiey Prowincyi, gdzie gust do Kawy tak się bardzo rozszerzył, że Arendarze Dworscy nie mogli wystarczyć dostawiać iey po Sklepach, chociaż iak mogli oszukiwali iey miłośników, przedaiąc Kawę z wysp naszych za kawę z Moki, boby i różne szkodliwe ziarna za prawdziwą Kawę. Gdy się więc pomnażały skargi przeciwko Kupcom uprzywileiowanym, człowiek o którym tu mówiemy zrobił bardzo śmiałą spekulacyą, która mu się dziwnie udała. Proponował on Monarsze, żeby mu puścił Kawę w arędę, za cenę droższą iak iego poprzednikom, co i otrzymał, obwie-

---

stąd widzieć, że np. w R:1776. wywieźli z S. Domingo Kawy 32,000,000. funtow, za ktorą na mieyscu 12,800000.

ścił potem, że dla większey wygody przedawać będzie paloną Kawę w małych pakietach, z których każdy wystarczać będzie na filiżankę. Podobała się wszystkim iego propozycya; znaczny miał odbyt na swoie paczki, i Kawa iego zdawała się bydź przednia. Dzierżawca wielką zrobił fortunę, i dopiero nierychło dowiedziano się iego sekretu, iż przedawał żyto palone za Kawę. Przynaymniey nikt z tego niechorował, a ten postępek nie był winnieyszy iak pomięszanie wina, byleby mieszanina co szkodliwego zdrowiu nie miała.

Kultura Kawy.

Na wyspie Bourbon (f) był zwyczay zbierać po Kawienicach młode la-

(f) Wyspa Bourbon inaczey Mascareigne iest wyspa w Afryce na Oceanie Murzyńskim należy do Francyi. Odległa iest od Rownika, na 20. gradusow w szerokości południowey, a

torośle, które się puszczaią z Owocu upadłego: lecz to na nic się nieprzydało, bo doświadczenie okazało, że te rośliny po ich przesadzeniu przez długi czas słabieią. Zasiew Kawy powinien bydź w polu otwartym. Uprawiwszy należycie ziemię, i nawiozłszy ią gnoiem dobrze ugniłym, podzieli się ta ziemia na kwatery, na których porobią się roweczki na pół cala głębokie, w te rowki sadzić się będą owoce obłupane ze skórki trzy cale między niemi zostawuiąc mieysca, i przykryią się ziemią. Potrzeba zaś na to wybierać ziarna doyrzałe i świeże, bo skoro za schną, nie wschodzą.

zatem leży w pasie gorącym i iest kraiem prostsłonecznym. W ktorych to kraiach przypada lato w Miesiącu Grudniu, Styczniu, i Lutym, zima zaś w Czerwcu i Lipcu. Zimaieszcze rożni sięwiele od naszey, nie iest tak śnieżna i mrożna iak u nas, lecz tylko deszcze i wiatry temperaturę powietrza w nich odmieniaią.

Zasiew Kawy.

Żeby z owocu zdiąć miękisz, Murzyni chorzy lub wzmagaiący gniotą iagodę gdy iest czerwona wałkiem drewnianym i wybieraią ziarna. Ziarna które maią bydź sadzone niepowinny długo leżeć na kupie, ponieważ miękisz sfermentowałby, a ta fermentacya szkodzi wschodzeniu. Gdy się z ziarna odeymie miękisz, kładzie się w popiół, który przylega i klei się do niego, przez co niedopuszcza, aby się ziarna z sobą spoiły, i ułatwia ich zasianie. Niektórzy rozumieli, że lepiey iest cały owoc sadzić, to iest z iego miękiszem. Lecz gdy się ten miękisz w ziemi zeschnie, przeszkadza wschodzeniu ziarna, a dotego trafia się często, że iedno z iąderek spólną powłoką okrytych prędzey wschodzi niż drugie, listki zaś nasienne są okryte skureczką, osobną każdego iądrka, więc kiełek wschodzący podnosi tę skóreczkę z listkami, a czasem i samo

ziarno wyciąga z ziemi. Gdy tedy okrycie właściwe każdemu iądru, zamyka się w okryciu spólnym obydwóm iąderkom; więc koniecznie z trzech rzeczy wypada iedna, albo że kiełek czyli szypułka słaba rośliny niema dosyć mocy do utrzymania ciężaru drugiego iądra i miękisza, i razem ziemi, która ie okrywa, i w ten czas planta ginie; albo ieźli wiatr mocny chwieie tym gmachem słabym, ułamie mdłą szypułkę; albo nakoniec drugie iądro później wschodząc nad ziemię, usycha i ginie od wiatrów i słońca palącego.

Pora czasu nayprzychylnieysza zasiewom iest Marzec, Kwiecień, Mai, i Czerwiec, bo rośliny wyrastaiące, nieścierpią większego gorąca iak ciepło zimowe tamtych kraiow, a zatem są iuż dosyć zmocnione, gdy upały letnie nastąpią. Rośliny zaś wyrastaiące w Grudniu i Styczniu są wystawione w samym początku na naygwałtownieysze gorąca, ktore ich bardzo wiele gubi.

Istotną iest rzeczą wszelkie oczyszczać chwasty: te wykopuią się nie rydlem ale motyką, bo mała odległość tych plant od siebie niepozwala rydla używać. Zasiewy kawne skrapiaią się nietylko dla ubespieczenia od suszy, ale też dla przyspieszenia im wzrostu, skrapiania zaś wieczorne lepsze są od dziennych i rannych. Jeśli iest blisko rzeka, można puścić wodę około grządek, ktòre dla tego bydź powinny wąskie, aby mogły bydź zupełnie wodą oblane. Chcąc polewać skrapianiem, ścieszki tak się powinny urządzić, aby wyższemi były od zagonów, które się polewaią, albo też podwyższaią się tylko brzegi zagonòw, i zalewaią razem, uważaiąc iednak aby w obu przypadkach rośliny nie były zatopione. Trzeci sposób polewania zależy na tem, aby zrobić grządki wyższemi od ścieszek przedzielaiących. Puszcza się woda do pierwszey, i zastawia się z drugiego końca, dzieci w chodzą w te ście-

szki i konwiami rozlewaią wodę na grządki po obu stronach póki dobrze nienamokną.

Pierwze dwa sposoby są nayprędsze i nayłatwieysze, lecz nietak pożyteczne iak trzeci. Jeżeli iednak ziemia w Kawiennicy iest zbyt wilgotna; Kawa żółknie, powoli rośnie, i niezdatna iest do przesadzania.

Często się zdarza że gospodarzom zabraknie roślin do przesadzania, co opóźnia robotę, odwłóczy zbiór, i ciągnie wiele nieprzyzwoitości tak w szukaniu ich gdzie indziey, iako też w odmianie gruntu. Lepiey więc mieć w szkółce kilka tysięcy nadto, niżeli żeby ich brakło.

Potrzeba zasiewy robić corocznie dla zapełnienia szczepow uschniętych, od słońca, suszy, robactwa, pędraków znaiomych na naszych wyspach i paiąków, które często nayżywsze drzewa kawy psuią, zwłaszcza w pierwszych latach ich przesadzenia.

Nasiona wydaią niekiedy pewne odmienności, w ktòrych zdarzyć się mogą różne odkrycia. Dwie *np.* drobne Kawy na wyspie Bourbon, które są lepszego gatunku, i maią nazwiska *Aden*, *Oden* albo *Ouden* nie są tylko odmienności iednego gatunku, które pielęgnowaniu przypisać potrzeba. Chcąc podobne odmienności rozmnożyć, potrzeba użyć szczepienia.

Kilka lat temu, iaksię pokazał iakiś czarny chrabąszczyk, który liście Kawiane ziadał. Tego Owadu bardziey strzeba się trzedź w szkole niżeli w Kawnicy zasadzoney. Podobieństwo iest, że on był przyniesiony z *Kapu Dobrey Nadziei.* Hollendrzy wieczor stawiaią na drzewie trąbki z papieru lub liścia, w ktòrych ten Owad w nocy się zgromadza. Zdeymuie się trąbka bardzo rano, i zabiiaią chrabąszcze, które się w nich znayduią. Można także i tego użyć sposobu, aby wstrząsać drzewo, z ktòrego ten Owad spadnie i pobiie się. Drugi Owad biały,

ktôry na wyspie Francuzkiey nazywaią *Pou* czyli Pędraki, przylega do gałęzi liści, a nawet do korzeni Kawy, i suszy ie. Niedaią się widzieć te pędraki, między zasiewami, tylko na mieyscach suchych, i gdy się polewaią często, tedy wyginą pędraki.

Czynione były doświadczenia, czyliby niemożna założyć Kawiennic z samego ziarn posadzenia na polach? lecz ten sposob niemoże służyć tylko w Kraiach dżdżystych; z tym wszystkim Kawa nieprzesadzana maiąc głowny korzeń nienaruszony lepiey się nawałnicom opiera.

Czyli to Kawa sieie się na to aby została w mieyscu, czyli też dla przesadzania, nietrzeba nic więcey na tymże polu zasiewać prócz Maiżu i Grochu małego, i ieszcze oddalaiąc pierwsze od Kawy, a drugie tycząc aby się nieczepiły do niey. To w pierwszych latach zasiewu tylko czynić można, potem zaś nic zasiewać nienależy po między Kawę. Grochy z Ka-

pu

pu podległe są robactwu, i tych udzielaią drzewom, nawet samo Ambravade drzewko stręczyste, które tak wiele szacuią w Bourbon, podległe iest pędrakom. Może to zwyczay, który maią ci wyspiarze zasłaniać Kawę tym drzewem, winien iest ruinie i zniszczeniu kawiennic przez Owady.

Przesadzanie Kawy.

Naylepsza pora do przesadzania Kawy iest miesiąc Czerwiec, Lipiec, i Sierpień, bo na ten czas mniey maią soku, i ten czas iest nayzimnieyszy w tamtym kraiu. Jeżeliby iednak wielka obfitość młodey Kawy znaydowała się w szkółce, możnaby probować przesadzania iey w porach deszczowych, to iest Styczniu, Lutym i Marcu. W ogólności, mówiąc dwa są sposoby przesadzania Kawy, ieden pewnieyszy i pożytecznieyszy chociaż dłuższy i pracowitszy, to iest przesadzać ią z

własną ziemią. Naypewnieyszy iest, bo powszechnie przez niego udaią się i przyimuią planty. Naypożytecznieyszy zaś iest dla dwóch przyczyn. *1od.* Mniey potrzeba plant, bo ich mniey usycha. *2re.* Niecierpią nic wprzesadzaniu, a zatem wzrost się bynaymniey niespoźnia. Tym końcem używa się wykroynika ogrodniczego (*le deplantatoir*); ktòry łatwo wyimuie roślinę z iey ziemią i ucina koniec korzenia, ieżeli iest za długi. Do dołu sypie się Ogrodowa ziemia na koło szczepu i nią się napełnia; ktòra ieżeli na spodzie iest sucha, trzeba ią wprzód skropić, niżeli się drzewo przesadzi. Drugi iest sposób wyrywać roślinę gołą, to iest bez przyległey korzeniom ziemi. Lecz niżeli powiemy o tym przesadzeniu, trzeba wprzód pomówić o ziemi na Kawiennicę sposobney.

Mieysca na Kawiennice.

Ziemia tęga błotnista iłowata i gliniasta nie ma tu mieysca; bo Kawa

lubi ziemię letką opoczystą, kamienistą i wielkie gorąca. Jeżeli zdaie się bydź żywsza i lepiey rośnie na mieyscach wilgotnych, to nieczyni pożytku w urodzaiu i gatunku. Ziemie czerwone na wyspie Francyi, zmieszane z krzemieniami i wielkiemi kamieniami, są nayzdatnieysze do plantowania Kawy. W mieyscach suchych; tudzież w ziemiach czerwonych sypkich i głębokich nieudaie się, bo prędko wysycha; na mieyscach zaś mokrych udaie się w tych samych ziemiach. Ziemia także czarna, która pokrywa glinę na trzy lub cztery cale, niesłuży Kawie.

Niektórzy formuią swoie Kawiennice na małych polkach w pośrzodku lasów, i uważaią, że ich Kawa po nad lasem zasłoniona od wschodu słońca i mocnych wiatrów, rosła lepiey, i była pięknieysza nad inne. Lecz piękność myli, bo takie kawiennice mniey rodzą niż inne, i owoc ich iest daleko podleyszy. Kawa wyciąga powietrza i słoń-

ca, bez tych ani urodzaiów obfitych, ani owoców pachniących niewyda. Lepieyby więc byłoKawiennym polom na mieyscach suchych dadź figurę rownoległoboku wąskiego a długiego zamkniętego w lesie tak, aby większe boki na wschód były wystawione i rościągały się z północy na południe. Trzebaby więc zrobić co 150. sążni ulice proste, szerokie, któreby przedzielały te równoległoboki na inne mnieysze, a przecinały dwa brzegi przeciwległe w kwaterze. Zeby zaś po części uniknąć wiatrów pułnocnych i południowych, któreby całą plantacyą przeszywały, dobrzeby było sadzić drzewa pod sznur lub wpłot we wszystkich ulicach, któreby same dodawały ozdoby i przyiemności. Takie zaś drzewa bydź mogą *Monguier*, Drzewo czarne, *Margosier*, *Lilas Chiński*, *Badónier*, a zwłaszcza na mieyscach mokrych Cynamonu, które iuż w piątym, szóstym, siódmym roku potrafią ie zasłonić. Ulice daią

wolny przewiew wiatrom przyiaznym, w czasie nawałnic czynią ich poruszenie umiarkowane, i w czasie zbioru ułatwiaią przenoszenie Owocu.

Na mieyscach mokrych lepiey byłoby większą dadź szerokość kwaterom, i bardziey przedłużyć ulice między niemi. Nie rzadko bowiem można tam widzieć, że Kawa żywo wyrasta, i nagle usycha, iakoby zatłumiona przez zbytek soków. W tym razie przekopanie rowów i spuszczenie wody iest nieuchronne. Na wyspach Francyi i Bourbón iest powszechne mniemanie, że szczepy Kawy potrzeba sadzić w odległości ze wszystkich stron na pułtory stopy, ta iednak odległość zależeć bardziey powinna od natury gruntu i siły szczepu, którey mu w zrastaniu udziela.

Przesadzanie prawie iednakich ostrożności na każdym mieyscu wyciąga, i potrzebnieysze iest w mieyscach suchych, a niżeli gdzie indziey. Zaczyna się od przygotowania dołów

przeznaczonych do sadzenia, bo wpływ powietrza lepiey przygotuie ziemię w tych dołach. W okolicach suchych trzeba pożytkować z dni dżdżystych do kopania dołow, i powinny bydź mniey szerokie, niżeli na mieyscach mokrych, bo w nich drzewa staią się żywsze. Na nowiznach doły powinny bydź znacznieysze, bo są pełne wielu drobnych korzeni drzewa, które trzeba uprzątnąć, aby niesłużyły za pastwę dla robactwa, które potym ziada korzenie Kawy, osobliwie iey macicę, i gubi drzewo. Dostrzeżono, że białe robaki naybardziey psuią *takamakas* i palmowe drzewa; trzeba więc pamiętać pieńki takowych drzew spalić, i kiedy się te drzewa karczuią, zaraz pieńki stosem ich gałęzi obłożyć i podpalić.

Bardzo wiele zależy na wyborze roślin do przesadzania. Niektórzy myślą, że lepsze są na 5. albo 6. calów grube, i doświadczenie o-

kazało, że mocne planty naylepiey się udaią. Szczepy dwuletnie i trzyletnie dobrze się przyimuią w przesadzaniu, ale ta robota długa i trudna. Trzy rzeczy trzeba uważać w przesadzaniu. *1od.* Aby wyiąć szczepek z iak naywięcey korzeniami. *2re.* Żeby przy sadzeniu korzeń uciąć z ukosa i wierzch rośliny. To nie we wszystkich zachowuią koloniach, dla tego też na tem szkoduią. *3cie.* Odciąwszy obydwa końce rośliny, wsadzi się w dół, ogarnie się ziemią, nie tą iednak, ktora się zdołu wyrzuciła, ale inszą z bliska przyniesioną, która tylko wierzchnia iest dobra. Nasypawszy ziemi do dołu, utłoczy się letko ręką koło korzeni, które rozciągnione i nieskupione bydź powinny. Dobrze iest z tą ziemią zmięszać popiołu lub ugniłego gnoiu. Jeżli zaraz po wsadzeniu rośliny nastaną upały, przez kilka dni ciągłe, trzeba ie przynaymniey raz podlać.

Plewienie i opatrywanie Kawy.

Zasadzona Kawa aż do czasu owocowania inszego niewyciąga starania, prócz utrzymywania ziemi czystego, osobliwie koło odziemka rośliny, bo gdy ich chwasty ogarną, w krótce słabieią i żółkną. Powszechny prawie iest zwyczay palić te chwasty, które się wykopało; dostrzeżono bowiem, że gdy były rozrzucone po roli, zwykły się puszczać po deszczu. Daleko iednak lepiey iest odziemek szczepu niemi obkładać, przez co zagnoi się około Kawy ziemia i długi czas podniemi insze chwasty rosnąć nie będą, lecz powinny bydź grubo nałożone. Prócz tego mniey będzie roboty w powtórnym plewieniu, które iuż nie iest tak nagłe i tak istotne iak pierwsze, i byle tylko młode szczepy nie były zagłuszone, można bynaymniey nieuważać na to, co rośnie opodal po między niemi. Oplewiaiąc ziemię z chwastow, potrzeba ie wyrywać ręką nie rydlem,

ktory przecina cienkie korzonki wyrastaiące z odziemka, chyba że szczep niebardzo będzię zarosły i wkorzeniony.

W mieyscach suchych naylepszym iest nawozem glina i muł rzeczny. Tu trzeba także zdeymować wilki, ktore ogładzaią zdrowe gałęzie, w mieyscach zaś wilgotnych, wilkow tyle obawiać się nietrzeba. Jeżeli się znayduie na drzewie gałąź uschła, albo na poł złamana, utnie się i wykroi aż do żywego, a na ranę przyłoży się ziemi wilgotney. Skoro na szczepie Kawy liście żołknie, iest to znakiem, że iest chory: w tym przypadku iako i w pierwszym należy odrzucać nakoło ziemię, a dodadź świeżey zmięszáney z popiołem i nawozem, nakoniec skrapiać często ieżeli ziemia iest sucha.

Jeżeli te sposoby nieożywią słabego drzewa, należy go przyciąć a nowe puści latorośle, ktore gdy wzrosną, obetną się i tylko się naymocniey-

ſza zoſtawi, iednak wſzyſtkiego obcinać razem nietrzeba, ale naſtępnie co kilka dni. Jeżeli obcięcie nic nie pomaga, w tym razie wyimuie się drzewo, robi się dół większy i głębſzy niżeli pierwey, odmienia się ziemia, nakoniec zoſtawia się dół na słońcu i deſzczach przez kilka Miesięcy, dla nowego ſzczepu.

Gdy widzimy że robactwo znayduie się na liściu i owocu Kawy, potrzeba skopać ziemię przy odziomku, obłożyć popiołem i gnoiem, wyſmarować korzenie i gałęzie błotem, iak się wyżey mówiło. Kawa często cierpi oſobliwſzą chorobę, że liście, a nawet i owoc okrywa się materyą czarną, która tężeie i uſycha. Jeſt to parowanie ſoku zatrzymane, i tey chorobie, drzewa ſtarſze nayczęściey podlegaią, która im przecież niebardzo ſzkodzi.

Na wyſpach Burbońskich, a nawet Francuzkich, niezwykli podnosić drzewa, które burza zwaliła,

ſpieſznie tylko okrywaią korzenie odkryte, i gdy te drzewa wypuſzczą młode piiawki, proſtopadle do góry roſnące, z tych pozwalaią wyrość iedney lub dwoma, a reſztę obcinaią. Wiele z tych drzew niſzczeie i próżno im otulaią korzenie, bo ieżeli druga naſtąpi burza, zginęło drzewo. Naylepſzy ſpoſób iak naywcześniey podnieść drzewo, i te korzenie iak nayprędzey obſypać, które przy pniu zoſtały. Utrzymuie się tam zwyczay obcinania wierzchołków drzewa, ażeby się gałęzie bardziey rozſzerzały i zbiór owocu był łatwieyſzy. Lecz do tego dwa razy nie doſyć ieſt obcinać: bo obciąwſzy wierzchołek pieńka, który rośnie pionowo, puſzczaią się dwa wyroſtki proſte nad pobocznemi gałęziami, które pozoſtały, te formuią nowe odnogi, i wczaſie wznoſzą się tak wyſoko, że niemożna ręką dosiągnać owocu, który u wierzchu rośnie. Potrzeba więc znowu przyciąć te dwa wypuſtki, na

na których mieyſce gdy inne wyſtąpią, trzeba ie co rok obcinać, chcąc dokazać tego, aby ie w iedney wyſokości utrzymać. Jak się praktykuie na ſzpalerach ogrodowych i żywych płotach, które się co rok obcinaią, aby się w iedney wyſokości utrzymywały. Pora obcinania naylepſza iest w Maiu i Czerwcu, bo w ten czas poſpolicie Kawa naymniey ma ſoku. Wątpić niemożna, że drzewo, które wolno rośnie, lepſze wydaie owoce, niżeli obcinane; lecz te nie tyle podlegaią burzom, i łatwiey ieſt zbierać z nich owoc. Drzewa także ſobie ſamym zoſtawione ſą wcześnieyſze. Jeżeli drzewo Kawiane przeſtawa się i obumiera, albo mało owocu rodzi; w ten czas trzeba wyciąć iak nayniżey przy ziemi, w Miesiącu Czerwcu, Lipcu i Sierpniu, okopać odziomek i podłożyć gnoiu. Te drzewa w dobrym ſtanie utrzymywać się będą, około 40. lat.

Zbiór Owocu i Suszenie.

Zbiór Owocu nadgradza gospodarzowi prace i trudy, ktore podiął przy wychowaniu. Zależy zaś na tym, aby zbierać ziarna iak naydoyrzalsze, które bydź powinny koloru ciemnoczerwonego, i gdy brunatnieie, w ten czas iest czas iego zbierania. Tego iednak sposobu niewszyscy się trzymaią, przeto zbieraią Owoce doyrzałe i niedoyrzałe.

Sposób suszenia wiśni nieiest także oboiętny. W naszych koloniach suszą ie na powietrzu i słońcu, w niektórych ubiiaią ziemię, i na nich rokładaią Wiśnie Kawiane; inni kładą wprzód troche popiołu, albo rzucaią ie na trawę, i daią iey cokolwiek pochyłości dla ścieku wody, i ten sposób lepszy od tamtych. Albo też rozciąga się Kawa na boisku, czyli ziemi ubitey i w wieczór zgarnia się na kupy, okrywa się matami zrobionemi z liścia *Voakas*, aby ie zasłonić

od deſzczu, który przeſzkadza ſuſzeniu. Zwyczay ten ma wiele nieprzyzwoitości, bo kawą na kupie fermentuie, ſuſzenie ſpoźnia, i psuie ſoki. Lepiey byłoby oſobliwie w mieyſcach ſuchych, rozrzucić ziarna na boisku, nakryć ie matami przez noc i dzień, ieżeliby deſzcz padał, poruſzać ie grabiami, ażeby wſzyſtkie ziarna koleyno były wyſtawione na słońce. Ze wſzyſtkich ſpoſobów naylepiey ieſt ſuſzyć wiśnie w ſuſzalni, w którey ſuſzenie ieſt prętſze, pewnieyſze i dokładnieyſze. Suſzalnia niepowinna bydź tak obszerna, iak kto myśli, bo Owoc z iedney Kawiennicy niezbiera się razem. Gdy się ziarno wyſuſzy, potrzeba go oczyścić, do czego rożne służą ſpoſoby: iedni ie tłuką rękami w mozdzierzach drewnianych, lecz ręczna robota iest trudna i długa, a Kawa się zagniata: inni używaią młynów wietrznych lub wodnych, i te są lepsze, z przyczyny ciągłości i równości ich biegu. Od-

dzieliwſzy miękisz, płócze się ziarno, i ſuſzy na słońcu, potem obdziera skórka tłukąc ią, nakoniec przewiewa się. To zrobiwszy ieſzcze się raz ſuſzy Kawa, niżeli się w worki wſypuie, do czego naylepſza ieſt ſuſzalnia, bo ſuſząc na wolnym powietrzu, robota ieſt długa i przypadkom podległa. Pewni koloniści niemaią tey oſtrożności, dla tego ich Kawa nabiera niedobrego zapachu. Sprzątnąwszy Kawę z ſuſzalni, ma bydź wystawiona na wolne powietrze, a potem ſypana w worki.

Wychowanie Kawy, które tu opiſałem, wyięte ieſt z kurſu Agrykultury Xiędza *Rozier*, który ie także wyiął z listu bezimiennego o utrzymywaniu Kawy piſanego do P. *Monnier*, ten liſt ieſt wpiſany w Hiſtoryą Uniwerſalną Roślin, którey teraz drugą Edycyą wydaię, przelaną całkiem z rôżnych Dyſsertacyi, które złączone uformuią oſobne dzieło.

Wychowanie Kawy w Europie.

Obaczmy teraz iak sobie postąpić można w wychowaniu tego drzewa w Europie, a osobliwie w Francyi. (g) Jeżeli się nie wsadzi w ziemię świeże nasienie kawy, nietrzeba się spodziewać, ażeby weszło, lecz sadząc ie zaraz, wschodzi w sześciu tygodniach. Ta okoliczność usprawiedliwia mieszkańców tych krain, gdzie się Kawa rozmnaża, iakoby mieli warzyć w wodzie, albo suszyć przy ogniu nasiona Kawy, które cudzoziemcom przedaią, boiąc się, aby przez iey rozkrzewienie niestracili znacznego dochodu. Wzrastanie tych nasion nic niema osobliwego od wzrostu pospolitego roślin. Co się zaś tycze mieysca, w którymby się w Francyi utrzymywać

(g) Co się mowi o Francyi, może się stosować do naszego kraiu, bo Kawa nieiest przyrodzoną Rośliną naszego Klimatu.

mo-

mogła? Ponieważ wzgląd mieć trzeba na kraie, w których naturalnie rośnie, gdzie wcale nieznaią zimy; musiano aż dotąd dopomagać temperaturze naszego powietrza i klimatu przez *Treyphauzy* na sposób Hollenderski zrobione, w których mierny zapala się ogień dla utrzymania wolnego ciepła. I dostrzeżono, iż aby ochronić tę roślinę od suszy, trzeba było czasami miernie ią skrapiać, zbytnia bowiem wilgoć równie iey szkodzi, gniią od niey korzenie, liście opadaią i niszczeią. Ciepło zwyczayne, w którym się utrzymuie, powinno bydź w tym stopniu iak Ananasu. W trzy niedziele po zeyściu, roślina iest zdatna do przesadzania. Każda okrywka nasienna wypuszcza zazwyczay dwie latorośle, które wcześnie rozdzielić potrzeba.

Gdy drzewo Kawiane iest chore, wysącza z swoich liści wilgoć, która przywabia robactwo, te go zaś nieodstępuią póki go zupełnie nieususzą.

Niegubią się ony przez płókanie, które w innych przypadkach może bydź dobrey, ale trzeba odmienić ziemię, i opatrzyć korzenie, a potem płókanie może bydź użyteczne. Równie szkodzi Kawie, mówi *Miller*, zostawać długo w swoim wazonie na otwartym powietrzu, iak zbyteczne polewanie, niemniey i to iest prawda, że przeszkadzaiąc trochę rospościeraniu się korzeni, przymusza się drzewo do wydania więcey owocu. Naylepsza dla niey ziemia iest ta, iaka się w naszych ogrodach znayduie, byle była spulchniona. Zawsze się obiera czas letni do przesadzania iey z z wazonu; przesadzaiąc oszczędzać należy korzenie, i tylko niezdrowe lub uszkodzone odeymuią się włosienki, te zaś pilnie się okrywaią, które są blisko naczynia.

Drzewo wyrosłe z nasienia rodzi owoc w kraiach ciepłych w 18tym Miesiącu, i tylko w kraiach ciepłych Kawa może rość w otwartym polu.

Daremnieby kto u nas zostawiał ią w ziemi przez czas naszego lata chociaż tam zdaie się mieć dobrze, przeniosłszy ią do *Treyphauzu* opadłyby z niey liścia, i drzewo byłoby słabe przez całą zimę, byle tylko przynaymniey niezginęło. Można robić flance i oczka z Kawy, lecz te powoli wyrastaią, i tylko drzew miernych dochodzą.

Pochwały Kawy.

Pewny Autor Anonym na pochwałę Kawy przytacza że się znayduie w 4tey Eklodze *Wirgiliusza*, pod Imieniem: *Colocasia. Mixtaque Videnti colocasia funret Cacantho.* Ziemia udaruie cię kolokazyą złączoną z przyiemnym Akanthem. W rzeczy samey Kawa dla swoich rzadkich przymiotów warta bydź w rzędzie tylu rzeczy osobliwych, które Poeta wylicza w swoiey piękney Eklodze, a które miały dadź tytuł owym szczę-

śliwym wiekom nowe *Panowanie Saturna* nazwane wiekiem złotem. Ale z tego wszystkiego, coby można o niey powiedzieć, iest tylko to, że porownywaiąc Kolokazyą do Kawy, zdaią się bydź pokrewne· Kolokazya, iest to Bób osobliwszy nad inne, który ma własność umacniania żołądka. Wszystko to służy Kawie, która iest także Bobem bardzo wybornym, leczącym bóle żołądka; w tym więc są tylko sobie podobne. Lecz z drugiey strony Kolokazya iest nasienie Egipskie, Kawa zaś Arabskie, procz tego Kolokazya iest to roslina, ktòrey korzenie, liście i kwiat wcale są różne od kawy.

Jeszcze i to iest rzeczą prawdziwą, że Kawa nie była używaną pod Panowaniem Augusta Ta Przedziwna roślina Azyi długo była nieznana przez los podobny losowi *Cyrusa*, który był wielkim tey części Swiata Monarchą. *Cyrus* iak wiemy długo bardzo uchodził za prostego pastu-

chę, lecz nareszcie przyszedł moment prawdziwey iego Wielkości, uznany był za takiego czem był, i stał się Panem Azyi. Taka też była kondycya Kawy. Niebyła znaioma przez wiele wieków, przyszedł nakoniec czas wielkiego iey znaczenia, co się stało iak mówią przez *Scildre i Ardrus*. Skoro ią ci odkryli, zaczęła panować, i zawsze panuie nad innemi ziarnami, przez swoie osobliwsze skutki. Kawa więc od 200. lat blisko, stała się napoiem zwyczaynym Narodów Wschodnich, używanie im iey tak iest powszechne i potrzebne, że człowiek, ktory się żeni, musi dadź zaręczenie swey żonie, że iey z nim Kawy nigdy niebraknie.

Alkoran Machometa, tak surowo zakazuie swoim wiernikom pić wina, iak prawo Moyżesza zakazywało żydom ieść wieprzowiny. Nietrudno im teraz wytrzymać to umartwienie od wina, kiedy maią na to mieysce Kawę. Pretenduią nawet, że Kawa

lepsza iest od wina, bo ma wszystkie dobre własności wina, a nima złych iego skutkow. Wszakże ieżeli trzeba wierzyć Fizykom, ciepło naturalne sprawuie w żołądku tym samym sposobem dystyllacyą wina iak w Alembiku. Udzielaiąc mu tego samego stopnia ciepła, spiritus winny oddziela się, w chodzi w żyły, porusza krew i razi błony muzgowe. Co się zostaie w żołądku iest tylko kwasem; ina- *tartarem* wina, i ten tartar przez swoię tam bytność sprawuie w nerkach kamień, kolikę w kiszkach, w stawach podagrę, dziwne a czasem okropne skutki wina, które nietylko nieznayduią się w Kawie, ale ieszcze przez nie poprawione bydź mogą, Której nawet nadużycie nieiest okropne, a wszystkie od niey imprefsye są łagodne i zdrowe. Dla tego cała Azya tyle szacuie Kawę, iż z trudnością zdawała się nakłonić do udzielenia iey Europie. Już dawno Europa sprowadza Dyamenty, Perły, bogate

materye iedwabiu, bawełny delikatne tkania, porcelany, korale, i wiele innych rzeczy rzadkich i drogich. Lecz Kawa iakoby była droższa od nich i szacownieysza w Azyi, iakoby była prawdziiwym iey skarbem, długo ią taiła i dla siebie zachowywała, iż w samey rzeczy nie mamy Kawy w Europie iak od wieku, i ieszcze teraz długo na nie czekać potrzeba.

Ta królowa iż tak rzekę nasion, przeieżdża się po królewsku; nie odprawuie dalekiey drogi, ale z *Yemen* gdzie rośnie przywożą ią do *Moki*, gdzie ią składaią na Barki do *Geddy* portu Arabii skalistey, stamtąd przenosi się na Okrętach i Statkach do *Suez* drugiego Portu na Morzu czarnym, nakoniec ładuie się na Wielbłądy, które ią niosą do *Kairu*, z Kairu do *Alexandryi*, gdzie wiele Narodów Europeyskich po nię przychodzą, rozwożą po swoich kraiach, i znaczny zniey prowadzą handel. (g) Tyle ho-

---

(g) Bądź że Kultura Kawy przy tru-

wiem czynią starania o Kawę, ile gdzie indziey o zboże, i tak są troskliwi o iey obfitość i cenę iak pospolicie o zboże. Boią się o iey zabraknienie iak o niedostatek chleba, i kiedy się stanie rzadszą lub droższą, wiadomości o iey drogości i rzadkości są nowinami zasmucaiącemi Powszechność.

Szacunek Kawy można ieszcze uważać z takiego względu iak złoto, iż to będąc ciągłym metalem, ma ieszcze nad inne tę wyższość, że iest gęścieysze i cięższe i mniey podpada zepsuciu. Kawa ma także trwałość większą od innych bobów, niemożna iey odmiękczyć mocząc, ani gotuiąc,

---

dna z przyczyny częstego polewania, bądź że Turcy z natury leniwi zaniedbali rozmnażać ią w innych kraiach swemu Panowaniu podległych, niewiemy ieszcze żeby inne okolice procz Yemenu w Arabii miały ią u siebie rosnącą, co zdaie się bydż przyczyną, dla ktorey przed 16. wiekiem nieznaliśmy iey używania.

przez swoię zbyteczną twardość opiera się dwom elementom wodzie i ogniowi. Ta to twardość Kawy, którey niemożna zwyciężyć tylko krusząc ia do zażycia, zachowuie dla niey tę wartość, to iest zachowuie w niey tę szacowną moc balsamiczną, że pierwey niewyparuie przed użyciem.

Cząstki składne Kawy, (partes Constitutivæ.)

Czyniąc rozbiór Kawy Chimicznie iak w krotce opiszemy. Znayduie się w niey Siarka, którey iak wiadomo osobliwsze są skutki, znayduie się oley, który iest bardzo żywiący, znayduie się cokolwiek soli, mogącey rozrzedzić humory gęste i wodniste, Nakóniec sól taka, która pomaga krwi do cyrkulacyi. Zapewniaią nawet, że iey cząstki lotne, taką maią wielkość, figurę i ruch, iak cząstki *Duchów żywotnych*. I to iest także za-

letą Kawy, że gdy w niey ogień otworzy pory i wypędzi flegmę, która tłumiła spirytus Kawy, rozchodzi się szczegulny zapach, który iest miły i wzmacniaiący. Dym i wapòr, które sprawuią ten zapach, tak iest poważany u Wschodnich Narodów, że niechcą z niego nic utracić w powietrzu. Poki Kawa iest gorącą, że iey pić niemożna, przysuwa ieden drugiemu do oczu wapór Kawy, co iak mówią umacnia wzrok słaby, potem wpuszczaią ten wapór do uszu, których słabość leczy, i oddalszey słabości zachownie.

Skutki Lekarskie.

Tó w powszechności iest cnotą Kawy, że panuie nad temperamentem bądź on iest choleryczny, bądź melancholiczny; temperuie masę krwi, poprawia humory, zimne, solne i kleiste, wysusza ostrość wodnistą. Wielką iest pomocą przeciwko słabo-

ściom pochodzącym z pełności i wielkości żywota, odrywa flegmę i wypędza, leczy katary, zasila w słabościach, i iest kordyałem w mdłościach. Nakoniec Kawa ma moc ochronić w nętrze ciała od wody, któreby ie zalać mogły, i zwycięża choreby błon, nerwów i duchów niezdrowych.

Skutki właściwe i naypewnieysze Kawy są dla głowy i żołądka. Wszystkim niezawodnie ulgę przynosi w bolu głowy choćby też naygwałtownieyszym. Są tego osobliwsze przykłady: widziano ludzi uleczonych, którym w gwałtownych i ostrych boleściach, niewiedząc co było czynić, miano trepanować głowę. Codzienne doświadczenie potwierdza tę moc Kawy *Cefaliczną*. Co do mnie, ia niemam głowy spokoyney, i niemogłem się uwolnić od straszliwey migreny, pókim niepiiał Kawy, i ieżeli który dzień przestanę iey używać, czuię, że się mòy ból powraca z symptoma-

tami womitów i nuduości, od których tylko Kawa mnie uleczy. Pretenduią niektórzy, że iest prezerwatywą przeciw apoplexyi i paraliżowi, przeszkadzaiąc, żeby się w mozgu nierobiły obstrukcye niebespieczne, i zapobiega nadzwyczaynym zaduszeniom, które przez zbytnie fluxye spadaią do garła i śmierć nagłą sprawuią. Nakoniec, Kawa utrzymuie zawsze w dobrym stanie głowę, rozpędza mgły, i czyni stateczne umysłu wypogodzenie, przez co pomaga wiele pamięci i przytomności. Stąd ci to iest, że Wschodni Panowie, którzy maią naydłuższe doświadczenie o skutkach Kawy, nie idą do Dywanu przed kawą, doznawszy tego, że po niey czystszy maią rozsądek i przytomnieyszą pamięć do roztrząsania i przenikania interessów.

Kawa, iest ieszcze cudowną dla żołądka, i tu niby w drugiey scenie swoie wystawia cnoty. Gdy fibry zołądka są rozwolnione, Kawa ie ści-

ska przez ten kwasek, który ma w swoiey goryczy. Udoskónala mleczyk żołądkowy, odciąga surowiznę, i zapobiega zwieraniu się, rozpędza fluxye, utrzymuie niebespieczne womity, trawi materye chorobne, nakoniec czyści żołądek z tego wszystkiego, coby w nim mogło śprawić zepsucie. Już dzisiay potrzebnieysza kawa niż dawniey z przyczyny nowych i dziwnych waporów, na które się skarżą męszczyzni i kobiety. Oprocz tych, które się trafiaią kobietom z affekcyi histerycznych, bywaią także inne oboiey płci spólne, których przed tym nieznano. Pochodzą one od wielu likworów nowo powynaydowanych, a które zbytek wprowadził w modę. Rosolisy, Ratafie, wódki milfleru i insze nieużywaią się bezkarnie. Wszystkie te smakowite kompozycye drogo nam każą przypłacać tę momentalną roskosz, którą mamy w ich zażywaniu. Ony pobudzaią wapory, których symptomata są

nieznośne, i więceyby ieszcze obawiać ich się potrzeba, gdyby niedzielna moc Kawy w uspakaianiu tych waporów.

Kawa, dobra iest dla wszystkich ludzi. Wyczyszcza nerki z tey materyi, któraby tam mogła sprawić kamień, wiele ulgi przynosi podagrykom, rozwalnia te więzy, które ludziom kaydany na ręce i nogi wkładaią. Kawa użyteczna tym, którzy publicznie mówią, którzy woiażuią, i którzy powstaią z choroby. Pierwsi mieć będą gruntownieyszą pamięć, głos mocnieyszy, i akcyą wolnieyszą, drudzy mniey się fatyguią trudami, i mniey cierpią z odmiany powietrza i złych pokarmów. Ostatni w krótce odzyskaią siły i pierwszą tuszą, Często nawet Kawa rychleyszą przynosi pomoc, lecząc gorączkę, którey lekarstwa zwyciężyć niepotrafiły.

Wystawiwszy tak przedziwne Kawy skutki, łatwo się wnosi, że gdyby Arabia szczęśliwa, która iest iey Oyczy-

zną niemiała tytułu szczęśliwey, to nieporównane ziarno przyniosłoby iey to nazwisko, a zapewnie ie teraz powiększa przez pożytki, które z niey rodzay ludzki odbiera. Zdaie mi się także, że gdyby *Pitagoras* znał cudowną moc Kawy, byłby nieczynił krzywdy ludziom, obeymuiąc ią w swoim sławnym zakazie Bobu. *Abstenez vous des feves*, Byłby zapewne położył przywiley wyłączaiący Kawę od niego.

Znaiący się na kawie zapewniaią, iż aby mieć dobrą kawę, potrzeba brać nayświższą iaka wychodzi, bo gdy się zestarzeie, sok iey wysycha i moc traci, trzeba także, aby ziarno było pełne i zdrowe, żeby iego kolor był ciemno żółty, która zaś nayleksza iest naylepsza. Trzeba to mieć za baykę co niektórzy powiadaią, że nim Kawa do nas przysłana będzie, musi przechodzić przez ogień, aby umorzyć w niey urodzayność. Ten błąd łatwo

zbiia się, że moc Kawy taka iest w Europie, iak w Azyi. Co większa, że często odbieramy Kawę z iey pierwiastkową skóreczką, któreyby ogień niezostawił; zdiąwszy tę skóreczkę, kolor Kawy nieróżni się od koloru tey Kawy, ktòra niema tylko drugą skóreczkę.

Gotowanie Kawy.

Co do gotowania Kawy, to zależy od upalenia, które wielkim iest artykułem. Powinna się palić nad żarem węgli nie nad płomieniem, bo ciepło węgli lepiey ią upali, i mniey się straci przez exhalacyą. Trzeba poruszać i obracać ziarno ustawicznie, póki nieprzyidzie do koloru kasztanowatego. Jeżeli Kawa iest przepalona, pozbyła wiele spirytusòw, ieżeli zaś niedopalona., wiele ich ieszcze znayduie się zamkniętych w massie. Kawa zdięta z ognia powinna bydź nakryta, i potrzeba ią trochę ochłodzić, boby zakleiła młynek, w

ktò-

którym się mele; dobrze iest także przesiać ią przez sitko dla oddzielenia plewy. Pół łuta Kawy dosyć iest na dwie filżanki, w czem żeby się nieomylić, dobrze iest mieć miarkę srebrną albo blaszaną. Wiele używa imbryczków blaszanych. Lecz ponieważ te są z miedzi, przeto ocieraią się i gryszpanieią, co iest niebespieczną trucizną. Naybespieczniey i nayporządniey iest mieć imbryczki srebrne, albo kamienne. Warzenie niepowinno bydź dłuższe nad trzecią część kwadransu, bo dłużey warząc, wiele części lotnyh uchodzi. W mocnym warzeniu strzedz się potrzeba skipienia, bo przez to Kawa się traci, staie się niesmaczna, pozbawiona mocy i dobroci.

Woda iest rozpłynem Kawy *vehiculum*, tak iak wino Quinquiny. Woda rzeczna iest lepsza od studzienney, i woda *Sekwany* w Paryżu lepsza iest od innych rzek, bo iest nieco purguiąca. Nareszcie ieżeli się

niepiieKawy dla zabawy, iak się zazwyczay przy kobietach czyni, ale z słusznych pobudek zdrowia, trzeba pić kawę kawną *Caffé en Caffé*, to iest bez cukru, inaczey niebędzie sama Kawa, ale mixtura, a do tego cukier rospala, i odbiera iey gorycz, która iest gruntem naylepszych iey skutków. Nieiest to mówię Kawa ale Syrop, i Cukierki kawiane tyle znaczą co tabliczki przyprawne Czokolaty. Kawa za napóy wzięta, powinna bydź bez wszelkiey mieszaniny, trzeba od niey oddzielić fusy spędzaiąc ie na dół kilką kroplami wody zimney, bo fusy, są to osady z grubych części kawy, któreby ciężyły w żołądku, i wieleby w nim sprawiły złego. Nietrzeba więc pić tylko tynkturę kawy, a tynkturę prostą i czystą, która dobrze zrobiona wyborna iest, bo niezamyka tylko części nayczulsze, nayłagodnieysze i naysiarczystsze tego zdrowego ziarna: zamyka cząstki ogniste, które ią ulotniaią i dodaią iey smaku,

i cząstki ziemne od których nabiera gęstości. Trzeba piiać kawę, iak tylko można naycieplcy, kilkakrotnie nabierać i połykać, iako widzimy ptaki piiące. Filiżanki kokowe zdaią się bydź do tego naylepsze, bo brzegi tego drzewa nietak prędko rozpalaią się iak z Porcelany.

Odpowiedź na zarzuty przeciwko Kawie.

Niemożna tu zapomnieć odpowiedzi na zarzuty przeciwko Kawie, iakoby ta przeszkadzała do spania. Kawa podobna iest lasce Merkurego, *dat somnos adimitque Eneid 4. ti:* Usypia i ocuca. A że ta dwoista własność nie czyni krzywdy lasce Merkurego, więc nieszkodzi także i Kawie. Wyiaśni się to w trzech osobnych zdarzeniach. A *iod.* Względem tych, ktorzy się w iakieyś ospałości znayduią dążącey prawie do letargu. Jeżeli ich Kawa z tego stanu obudza, i

czyni ich czułemi, nie iest to przeszkadzać ich spaniu, iest to przeszkadzać im gubić się, i co się w ten czas czyni, nie iest złym ale lekarstwem, iest to nowa moc życia. *2re.* Względem tych, ktorzy cierpią wielkie poruszenie umysłu, a poruszenie pochodzące od ciężkiey migreny, albo innego gwałtownego bólu, ieżeli przybędzie Kawa na pomoc? uspokoi tę burzą, ustanowi duchy w swym mieyscu, a w takim stanie następuie sen miły i spokoyny, ktory Kawa ziednała. Na ostatek względem tych, którzy nie są letargiem, ani od migreny dręczeni, ieżeli się im zdarza, że po zażyciu Kawy niezasypiaią na łóżku? Nie iest to bezsenność; ale iest stan czuwania. Nie iest to więc przeszkadzać snowi, iest to uczynić sen niepotrzebny. Bo pory mozgu, które Kawa otwiera daią łatwe przeyście duchom żywotnym, które się z niey uformowały, i niepotrzebuią snu, aby ie zrodził. Przystosuymy w tym mieyscu

baieczkę o Junonie, która iak mówią miała rożek oleiu, ten był takiey własności, że dwie albo trzy krople zażyte z niego sprawiły, iż można było dwa albo trzy miesiące żyć bez iedzenia. Możnaż oskarżać ten rożek, że ieść przeszkadzał kiedy iedzenia odeymował potrzebę? W rzeczy samey iest to doskonałość w tym kawy, że niewybiia ze snu, ale go dopełnia, niesprawuie znużenia i niespokoyności z niespania, ale daie stan mocy i żywości, w którym noc dniem się staie, gdzie można pracować i czynić w lepszey dyspozycyi zdrowia, niżeli ta, którąby sen mógł przynieść.

Zacząłem mówi ieden Anonym od wyiątku z *Wirgiliusza*, kończę na drugim wyiątku. *Vere fatis satis est.* Zasiewaią mówi on boby na wiosnę ia mówię na pochwałę Kawy, że to przedziwne ziarno sprawuie wiosnę w życiu człowieka, któremu daie zdrowie zawsze czerstwe i świeże, w którym się cieszy, i iest z siebie kon-

tent. Nareszcie z tego co się dotąd mòwiło, ieszcze przy końcu wnieść można, że Kawa przez swoie skutki i dobroć tyle iest lepsza od herbaty ile iest lepszy owoc od liścia, a tyle szacownieysza od Czokolaty, ile rzecz prosta od złożoney.

Różne zwyczaie w używaniu Kawy.

Dobre skutki Kawy zależą poczęści od wyboru ziarna. W Kawie z wysp naszych więcey zalecaią ziarna drobne i zielonawe (h) niżeli wielkie

---

(h) Zielony kolor iest ozdobną sukienką Kawy, dla ktorey więcey bywa szacowaną niż innego koloru, tak dalece że iedni istotne na nim zakładaią własności, drudzy, troskliwie nawet dochodzą czyli ten kolor nie iest w niey zmyślony i poprawiony przez sztukę. Miałem w tey mierze udzieloną obserwacyą, że Kawa, ktorą z handlu bierzemy namoczona w wodzie farbuie ią zielono, i daie podeyrzenie, że iest gryszpanem zafarbo-

i prawie białe, lubo te lepszy maią zapach- P. *Olter* twierdzi, że Orientalni mało szacuią kawę z Jawy, i że nad nię przenoszą kawę z naszych wysp Francuzkich. W samey rzeczy lepsza iest w smaku i co do oka, a kiedy iest dobrze wybrana, naśladuie kawę z Moki co do wielkości ziarna, a nawet co do koloru. Ten Autor

---

wana. Wiemy, że gryszpan iest kompozycyą miedzi i octu, a miedź w każdym sposobie użyta iest trucizną dla ludzi, i w częstym zażywaniu kawy mogłaby bydź śmiertelną. To mi było pobudką do zrobienia niektorych doświadczeń, i przekonania się o takowym podstępie ná zdrowie ludzkie. Tym końcem moczyłem Kawe surową w wodzie czystey; ta wprawdzie zafarbowała się kolorem ciemno zielonym, rożnym iednak od koloru gryszpanu. Dla odkrycia zaś miedzi, zrobiłem doświadczenia przez przyzwoite „ Reactiva „ lecz żadnego znaku i podobieństwa miedzi nieznalazłem. Zatem farbowanie Kawy niepochodzi wcale od gryszpanu.

dodaie, że Kawa straciła wiele smaku z przyczyny ziemi, w którey się teraz utrzymuie, ale spodziewa się, ża się poprawi, gdy się drzewa lepiey podstarzeią. *Prosper Alpin*, mówi, że Egipcyanie piią przez cały dzień Kawę, lecz rano piią ią naczczo i ciepłą, gotuiąc w 20. funtach wody pułtora funta kawy z swoiey skóreczki oczyszczoney i upaloney. Inni starszy upalone ziarna, nierobią z niey *infuzyi*, lecz ią wygotuią do połowy, potym cedzą i chowaią w naczyniu przykrytym, skąd za każdym razem biorą iey co potrzeba: tym iednak sposobem musi tracić swóy zapach. Arabowie piią zaraz kawę iak uwre, niedaiąc się ustać, bez cukru i bardzo w małych czareczkach. Inni spomiędzy nich obwiiaią imbryczek mokrą chustą, co sprawuie opadnienie fusów, i czyni napoy czysty. Prócz tego na wierzchu robi się iakaś niby śmietana, a gdy się do kubków nalewa, więcey się kurzy, i

wydaie iakąś parę tłustą. Arabowie lubią w siebie ciągnąć tę parę dla wielkich skutków, które iey przypisuią.

Ludzie godnieysi w tamtym kraiu, inszego używaią sposobu, który tylko im iest właściwy: Nieużywaią ziarna kawy, lecz tylko skóreczek, czyli łupinek tym sposobem. Bierze się skórka kawy doyrzałey, i skruszywszy ią, trzyma się w małym piecyku nad węglami, obracaiąc ią, aby się niespaliła, lecz tylko zarumieniła. Tym czasem gotuie się woda w imbryczku, a gdy skórka iest gotowa, wsypuie się do niey i warzy razem iak kawa pospolita. Kolor tey kawy podobny iest kolorowi naylepszego piwa Angielskiego, nietrzeba tam kłaśdź cukru, bo niema żadney goryczy, owszem czuć tam iakąś słodycz przyiemną. Ten napóy nazywa się kawą Sułtańską *Cafe ala Sultane*. We wszystkich kraiach bardzo ma wielki szacunek. Chowaią te skórki w mieyscu bardzo suchym i zamkniętym, bo od wilgoci nabiera przykrego smaku.

Piotr *de la Valée* mówi, że Turcy zawsze piią kawę bardzo gorącą po obiedzie i iedzą razem ziarna z melonów. *Thevenot* piſze, że niektórzy kładą goździki i ziarna kardamomu, inni dodaią cukru, lecz ta mieſzanina odbiera/dobroć i zdrowość. Podług *Alpina* Egypcyanie, którzy używaią skórki kawy, mniey daleko ich kładą, niżeli ci, którzy używaią ziarna. Jedni z nich kładą 6. uncyi, drudzy 9. do 20. funtów wody zrodłowey, którą każą wywarzyć do połowy, piią ią rano na czczo po ſzklance albo więcey. Na każdą oſobę biorą blisko trzecią część łyżki stołowey, ſypią do wielkiey ſzklanki wody wrzącey, dodaiąc cokolwiek cukru, i zagotowawszy cokolwiek, wylewaią do czarek.

Kawa świeżo zebrana, potem upalona i zgotowana daie likwor przyiemnieyſzy niż ſucha. *Miller* mówi że go robił z kawą pielęgnowaną w Anglii, i przewyżſzała naylepſzą kawę

naſzą z Moki, i że tę różnicę świeżego i ſuchego ziarna poſtrzegaią nawet w Ameryce.

Zdanie samego P. Buchos, *Autora o Kawie.*

Wyłożywſzy w pochwałach Kawy zdanie Anonyma, rozumiem, żem także powinien powiedzieć, co ſam o niey myślę. Rzeczą to ieſt pewną, że kawa używana iako infuzya ożywia i czyści krew, ieſt zalecona przeciwko wiatrom, świerzbowi, ſzkorbutowi, obſtrukcyom, zatrzymaniu czaſów miesięcznych, różnym słabościom macicy i chorobom muzgu, ociężałości, ſmutkowi i migrenie, ułatwia dygeſtyą, zapobiega podagrze i puchlinie. Para z niey ciągnie się oczami dla odwròcenia płynienia z oczów, uſzami zaś, dla roſpędzenia wiatrów, i warczenia, Kawa nawet używana ieſt na kamień, zatrzymanie uryny, dyſsenteryą, biegunkę,

echymosim, odmienia przykry zapach potow, i lekarstw gubiących włosy. Niektorzy Autorowie nieboią się zalecać ią powszechnie, dla zapobieżenia wzburzeniu krwi, i opadnieniu sił, może bydź tym użyteczna, ktorzy wiele iedzą owocow. Xdz: *Malebranche* pisze, że ieden człowiek wpadłszy w apoplexyą, był uleczony przez kilkokrotne enemy z kawy. Lecz niektórzy Fizycy utrzymywali, że wiele własnosci Kawy są tylko skutkami wody ciepłey, która Kawę roztwarza, bo ieżeli mówią oni, iemy Kawę suchą, niedoznaiemy tego orzeźwienia duchòw, iak kiedy ten sam proszek kawy będzie w wodzie warzony. Więc się można przekonać o skutku przeciwnym.

Nareszcie zdania o Kawie są podzielone. Wiele Lekarzow ganią używanie iey ustawiczne. Niektóre osoby dostaią od niey iakiegoś drzenia, inni stali się podległemi bólowi głowy, który ich czynił niezdatnemi do wszy-

stkiego, á ktôry im ustał, skoro się wstrzymali od kawy. Widziemy także osoby, które Kawa wprawia w ustawiczną bezsenność, z którey niszczeią. Ale podobno oni nie bardzo byli uważni w iey zażywaniu, i na czas iey zażywania; są to zazwyczay temperamenta krwiste, albo melancholiczne, albo obydwa razem. Postrzegamy, że ieżeli osoby są ociężałe, ponure, przysiaduiące, których pożywienie iest grube, i niewiele używaią tęgich likworów, służy im kawa, iako to Turcy, którzy biorą ią nawet po opium albo po iedzeniu. Roskosze Seraiu i Opium może im czyni kawę potrzebną.

Hoffman i Schultz, mówią, że używanie Kawy sprawiło często osypkę czerwoną (*pourpre miliaire*) osobliwie po połogach, z przyczyny, że ten napóy krew i humory zbytnie porusza. To iest pewna, że Kawa na wodzie sprawuie krwi płynienie obfitsze, przeszkadza mniey lub więcey

cey częstym stolcom, wzięta zaś z mlekiem i cukrem zaprasza częściey do garderoby. Ale mało iest likworów, któreby więcey działały na Lymfę iak ta kombinacya kawy, cukru i śmietany, i któreby tak dzielny skutek sprawiły. Nie tylko sprawuie prędzey lub późniey płynienie białe, ale też gdy iey kto ustawicznie zażywa powiększa ich płynienie prawie w tym momencie, gdy się napiie kawy z śmietaną. Jeżeli matki są dosyć mocne, że niepodpadaią tym słabościom, tedy ich córki podlegaią im w 10. albo 12. roku.

Szymon Pauli utrzymuie, że zbytnie używanie kawy enerwuie ciało i umysł, wysuszaiąc ie nieznacznie przez zbytek siarki, iednak zdanie poparte od P. *Jussieu*, chce mieć używanie kawy bardzo pożyteczne ludziom uczonym. P. *Cosnier* dawny Lekarz Akademii Paryskiey kazał utrzymywać propozycyą, która dowodzi, że ten napóy iest zdrowy wszy-

stkim wiekom, wszystkim temperamentom i oboiey płci. W reszcie zdarzyć się może, że w naylepszych rzeczach zbytek czyni ie nieużyteczne a nawet i szkodliwe, każdy powinien się radzić swoiego zdrowia, i zaprzestać kawy, kiedy postrzega złe iakie skutki. Gdy się używa kawy za lekarstwo, iako to na migrenę, dobrze iest brać ią nayprzód przez cały miesiąc co rano, potym dwa razy na tydzień, nakoniec, raz tylko w tydzień. P. *Loob* mocno skutki Kawy wychwala. Czytaiąc mówi on Historyą Roślin *Raya*, postrzegłem tam ten przypis: że Kawa chorobę kamienia leczy. Aże sam dawno cierpiałem boleści kamienia, odważyłem się probować tego lekarstwa, i pić co dzień pół kwarty wyborney Kawy. Zacząłem ią pić w roku 1722. i odtąd aż do roku 1738. niepamiętam, czylim miał dwa przypadki nephrytyczne, i to ieszcze lżeysze iak pierwey.

Sporządzenie Kawy rozmaite.

Kawa sporządza się, tak dla pokarmu iak dla napoiu rozmaitym sposobem:

1sze. Sporządzenie Kawy iako napoiu. Pali się, czyli praży Kawa w piecyku glinianym polewanym, mieszaiąc ią ustawicznie łyżką drewnianą, albo też sam piecyk porusza iąc, póki Kawa nienabędzie koloru czarnofioletowego, potem mele się na proszek w młynku do tego służącym. Warzy się woda w Imbryczku, i gdy zawre, wyimnie się z ognia, sypie się blisko dwa łóty tego proszku do funta wody (i) mieszaiąc łyżką

(i) To sporządzenie Kawy niebedzie pewnie do smaku naszym kawnisiom, ktorych geba zepsuta mocnemi przyprawami Kawy z cukrem i śmietaną pogardza cienkim oney Dekoktem, iaki Medycy zalecaią. Ztąd można się domyślać, że wyliczone pochwały

ką tak dla rozmącenia w wodzie iako też dla zapobieżenia wybieganiu z imbryczka. Co gdyby się zdarzyło, trzeba dolać troszkę wody zimney do imbryczka, a tak zatrzyma się skipienie. Dobrze także iest ulać cokolwiek wody, niżeli się wsypie Kawa w imbryczek, którą potem potrosze dolewać można dla opadnienia burzącey się kawy. Wstawia się więc imbryczek do ognia, i tam zostaie blisko kwadransu, potym się wyimuie dla ustania, a gdy się ustoi wylewa się ciepło do filiżanek i piie się z cukrem dla poprawienia goryczy, którąby przykra była dla tych, co do niey nie są przyzwyczaieni. Gdy się ugotuie Kawa, trzeba ią zlać ieżeli ią chcemy zachować, iednak im ią więcey odgrzewamy, tym więcey tra-

Kawy niemogą się stu·ować do sposobu zażywania iey po naszemu, ktory odmienne często może pokazać skutki.

ci z swoich przymiotów, czernieie tylko i staie się słabszą. Aby się ustała Kawa, trzeba wrzucić kawałek cukru, albo rogu ieleniego w proszku, który ią w momencie oczyści. Przednia robi się Kawą, sypiąc umełtą do imbryczka srebrnego, i potem na nią nalewaiąc wody wrzącey i mieszaiąc, a skoro się ustoi, wylewa się do picia, tym sposobem nie iest gorzka i mocno pachnie, ale większą miarę sypać iey trzeba.

2re. Kawa po Grecku, *le Cafe à la Grecque.* Zeby Kawę zrobić po Grecku, trzeba w worek rzadki nasypać Kawy umełtey, i nalać na nie wody wrzącey ile potrzeba, skoro się ustoi w naczyniu, daydź ią gorąco. Jeżeli niemasz woreczka, gdy woda zawre w imbryczku, sypać do niey Kawę, i mieszać łyżką, potrzymawszy przy ogniu żeby się ustała, zlać czystą, zachowuiąc ściśle ten porządek, pokaże się na wierzchu likworu oleiek pływaiący i Kawa mieć będzie zapach.

Gdy się długo gotuie Kawa oley istotny wyparuie: cóż się dopiero niedzieie, kiedy się kawa pali na wielkim ogniu? Kawa przepalona, ma smak gorzki, mocny i bardzo rozpala. W wielkich Domach iest zwyczay czyścić ią kleiem rybim, prawda że likwor iest przyiemnieyszy co do oka, ale ten kley łączy się z oleiem istotnym, wciąga go, i pozbawia z niego kawę, w którey tylko ta iedna część iest aromatyczna i przyiemna.

3cie. Gotowanie Kawy niepaloney. To sporządzenie zależy na tem, aby wyciągnąć tynkturę z kawy podobnie iak z cherbaty. W ź drachmę Kawy w ziarnie wyczyszczoney z swoiey skòreczki, warz ią przez pół kwadransa w półkwarcie wody, potym odstaw od ognia, gdzie nabierze koloru brunatnego, a gdy postoi czas iaki, wypiiesz ią ciepło z cukrem, można ieszcze drugi raz i trzeci raz użyć tey Kawy, która się iuż gotowała.

4te. Nowe śporządzanie Kawy. Choway codzień fusy z twoiey kawy, potym ie wysusz na wolnym powietrzu, i zachoway w mieyscu suchym. Uzbierawszy ich dosyć, włożysz ie w tygiel i wstawisz do ognia, aby te fusy obróciły się w popiołek biały. Potym schowasz w puszce drewnianey, i dobrze zamkniętey przed wilgocią. Chcąc iey używać, tak sobie postąpisz: Weźmiesz fusy świeże dnia ostatniego, i do trzech funtów fusów wsypiesz trzy łyżki popiołu, i w kwarcie wody będziesz gotował przez pół godziny, potym odstawisz ochłodzisz i przecedzisz ten likwor przez bibułę, który będzie czysty iak woda, ktòrey się do kawy zażywa. Jeżeli to wszystko dobrze było zrobione, sypiąc do tey wody zwyczayną ilość Kawy, będziesz miał napóy daleko mocnieyszy i przyiemnieyszy. Wszystkie te zabiegi, zdawać się może będą przy trudne, lecz leniwcy niebędą tego żałować.

5te. *Smietana kawy, (Creme de Café.)* Weź na miseczkę kwartę śmietany, doday kawałek cukru, i dwie łyżki kawy umełtey, gotuy to razem, a odstawiwszy od ognia weź dwa albo trzy iaia kurze; otwórz ie, odeym błonę wewnętrzną, usiekay i wsyp w kubek albo inne naczynie, doday kubek twoiey śmietany kawianey, wstaw do ognia albo w popiół gorący. Zrobiwszy tę mięszaninę, wley ią do reszty śmietany kawney, przecedź dwa albo trzy razy przez sito, postaw znowu twoię miskę w popiele ciepłym, wley do niey resztę śmietany, przykryi drugą miską i powierzchu obsyp węglami; Gdy się zrobi śmietana, zostawisz ią na mieyscu chłodnym i możesz dawać przy końcu stołów na ciepło lub zimno. Możesz iey także użyć do lodów.

6te: Inny sposób, Weż Kawy ile potrzeba na cztery filżanki, ugotuy ią w imbryczku na wodzie, a gdy się ustoi, zley, zmięszay ią potym z kwar-

tą śmietany i kwaterką cukru, wygotuy aż do połowy, zabiy czterema żółtkami iaia i łyżeczką mąki, przecedź potym przez sito, i gotuy nad warem wody wrzącey. Ta śmietana iest zdrowa i smaczna.

7me. *Cukierki lodowate z Kawy.* Żeby sześć tabliczek zrobić. Odważ cztery łóty wody i zagotuy w imbryczku, doday przynaymniey sześć uncyi Kawy iak na kawę zwyczayną, gdy się ta ugotuie, ustoi i zleie, wleiesz ią do śmietany, która się iuż gotowała pierwey z funtem cukru. (Trzeba wprzód zmierzyć śmietanę, niżeli się gotuie i potrzeba iey wziąść tyle ile cztery tabliczki ważą.) Gotuy śmietanę z kawą i cukrem, póki niewywre o trzecią część, obracaiąc ią ustawicznie przy ogniu, potym ią zleiesz do donicy i trzymać będziesz póki nie zlodowacieie.

8me. *Syr lodowaty z Kawy.* Ugotuy Kawy podług zwyczaiu, biorąc 12. łótów na pół kwarty, gdy się ustoi

i zleie, weź kwartę śmietany, któraby mogła się ogrzewać, i gotuy, doday funt cukru i Kawy zlaney, niech zawre pięć albo sześć razy mięszaiąc, potym wstawisz śmietanę do piasku w piwnicy, aby się zsiadła i zlodowaciała.

9te. *Androty Kawiane.* Weź ćwierć funta cukru tłuczonego, dwa iaia świeże, dobrą łyżkę Kawy przesianey, wsyp do niey i umięszay to razem, dodaiąc po trosze dwa razy tyle śmietany, tak ażeby twoie ciasto nie było ani zbyt rzadkie ani tęgie, ale żeby się ciągnęło za łyżką. Rozgrzyi potym androtnik w piecu, natrzyi go z obydwóch stron woskiem iarzącym albo masłem posmaruy, wley potem do niego dobrą łyżkę ciasta, zamkniey androtnik, i wstaw do pieca, upiekszy go z iedney strony, przewrócisz na drugą, a gdy miarkuiesz że androt iest gotowy, otwórz androtnik czy iest piękny złotawego koloru, i równo upieczony? zaraz

go wyimiesz, i położysz na wałku; przyciśniesz go ręką, aby się zwinął i tak zostawisz póty póki drugiego nie zrobisz, a gdy się drugi przygotuie, tym czasem pierwszy zdeymiesz z okręgu, i skoro będą wszystkie gotowe, postawisz przetak, w którym są androty na wolnym powietrzu, aby ie sucho przechować do użycia.

10te. Lody Kawiane. Warz po dwa albo trzy razy sześć uncyi Kawy, w pół kwarty wody, gdy się ustoi zleiesz, i dodasz pół garca dobrey śmietany trzy kwaterki cukru, będziesz to gotował mięszaiąc, póki niewywre o trzecią część, potym odstawisz od ognia, i wleiesz do donicy, żeby się zsiadło i zlodowaciało.

11te. Piana Kawy. Zrób Kawę podług zwyczaiu, biorąc sześć uncyi Kawy do kwarty wody, niech stoi przynaymniey przez godzinę, niżeli się zleie, potem w biiesz sześć iay świeżych, rozbiiesz ie niekładąc do ognia, przyday pół garca śmietany i

ſunt cukru, umieszay dobrze razem, a gdy się cukier rospuści, będzie gotowa piana.

Dla tego tylko opisałem te sposoby, aby nic nieopuścić dla czytelnika o Kawie. To samo czynić będę w innych Dyſsertacyach o Roślinach pokarmnych.

Kawa w ziarnie przyimuie zapach wszystkich ciał otaczaiących, i wilgoć iey szkodzi. Naylepszy sposób przechowania iey iest zawieszać ią w worku u balki w szpiklerzu lub innym iakim mieyscu, gdzie powietrze przechodzi. Doktór *Harmand* z Nancy wielki miłośnik Kawy, tak ią zawsze zawieszał przez pięć lub sześć lat, i dopiero iey używał, a taka była na ten czas, iak Kawa Moki.

Xiądz *Rozier* mówi, że wiele robił doświadczeń, aby niektòrym Kawom odiąć smak iak nazywaią *morski* i ieden tylko sposób mu się udał, to iest: wrzucić Kawę do wody wrzącey, i kilka minut poczekawszy odlać, wy-

stawić potym ziarno na dobre słońce, albo co iest ieszcze lepiey do izby ciepłey, nakoniec zawiesić ią u balki i tak ią trzymać. Sposób ten udałsię także na Kawie zieloney.

Czasem naśladuie się Kawa używaiąc zamiast iey żyta palonego, albo korzeni cykoryi kraianey w kawałki, a nawet i ziemniaków. Tym końcem przygotuią się ziemniaki w następuiący sposób. Trzeba wziąść pewną ilość ziemniaków albo patatów, i troszkę ie zagotować, aby z nich zdiąć skórkę, skoro ostygną, pokraią się w talarki cienkie, rozciągnąwszy ie na desce lub blasze, ususzą się w piecyku takim, iaki bywa za naszemi piecami. Przewracaią się te ziemniaki, aby lepiey uschły, co gdy się stanie, iuż będą gotowe do użycia, do zachowania lub upalenia. Upalą się iak zwyczayna Kawa, lecz niezbytecznie i melą się w młynku. Do ośmiu filżenek tego proszku, trzeba dodadź ieden białek iaia, aby im nadadź ia-

kąś gęstość. Napóy zaś z nich robi się iak Kawa z mlekiem i cukrem, bardzo iest zdrowa, nierospala tak iak Kawa, i zdaie się bydź zgodna z naszym Klimatem i naszą konstytucyą.

ROZBIOR KAWY CHIMICZNY.

Akademiia Krolewska Nauk, czyniła rozbiór Owocu kawiego, który z całego drzewa sam tylko iest zażywany. Palono trzy funty kawy, po upaleniu ubyła czwarta część ciężaru na wadze. Warzono potym dwa funty ośm łótów tey Kawy upaloney i zmełtey w 12. funtach wody, ta dekokcya odłączona od fusów, zlana powoli i dystyllowana w łaźni w aporów *wydała 6. funtów 18. łótów likworu czystego, który był z początku bez smaku, potym wydawał smak kwasu wolnego, a nakoniec kwasu mocnego. Massa, która w Alembiku została wygotowa-*

na do gęstości Extraktu stałego ważyła 17. uncyi i 2. drachmy, które dystylowane w retorcie wydały 5. uncyi 1. drachmę 60. gran likworu kwaśnego, 2. uncye 3. drachmy 30. gran likworu ostrego albo alkalicznego z trochą soli lotney, iednę uncyą pięć drachm i puł grana oleiu gęstego. Massa czarna, która została w retorcie rzadka i gębczasta ważyła 4. uncye i puł drachmy, która kalcynowana więcey iak półgodziny na ogniu odbitnym lub tyglu, zawsze zostawała czarna, wydawała dym i płomień przez cały czas, i zmnieyszyła się do iedney uncyi i trzech drachm. Po skalcynowaniu wyciągniono z niey przez ługowanie 7. drachm 70. gran soli alkaliczney stałey, która miała zapach i smak siarki. Strata więc cząstek przez dystylacyą w retorcie była 3. uncye 9. drachm 48. gran, a w kalcynacyi cząstki które uleciały w

dymie i w płomieniu 2. uncye 5. drachm 36. granów wynosiły. Przez rozbiór tego likworu pokazuie się, że puł uncyi Kawy spaloney zamyka drachmę 68. ziarn extraktu gęstego, około 50. gran soli kwaśney, 8. gran soli lotney, 13. gran oleiu, który się zbliża do gęstości tłuszczu, 8. gran soli Alkali stałey, a 4. grana popiołu albo ziemi. Lecz proszek wyciągniony przez dekokcyą i wysuszony ważył tylko 23. uncye 6 drachm, a za tem więcey iak 12. uncyi tego proszku rozpuściło się w dekokcyi. Nakoniec dystyluiąc po wywarzeniu ten proszek w retorcie wyszło 5. uncyi 1. drachma 36. gran oleiu gęstego nakształt tłuszczu, 38. gran soli lotney. Wyciągniono z retorty 6. uncyi, 4. drachmy massy czarney; ktora kalcynowana przez 8. godzin, zostawiła 4. drachmy, 24. gran proszku szarego, z którego przez ługowanie wyciągniono

24. gran soli, ta nie była czystą alkaliczną, ale słoną. A tak części, które się rosproszyły i utraciły w dystyllacyi rownaią się ciężarowi 5. uncyi 25. gran, a w kalcynacyi 5. uncyi 7. drachm 48. gran. Z tego rozbioru Kawy można wnieść, że iey moc zależy nayprzód od oleiu gęstego empireumatycznego, lecz który się mocno roz rzedza, i napełnia cząstkami ognia, prażąc go z cząstkami soli lotney.

TRZECI GATUNEK KAWY.

Trzeci gatunek Kawy; iest Kawa kiściata. Cofea paniculata. Cofea ramis quadrangularibus, foliis angulatis ovato oblongis, acutis, corollis quadrifidis. Aublet 125. & przez Garipous vova virouga. *Pieniek ten Kawy wyrasta na siedm albo ośm stop, a pięć lub sześć calów srednicy. Skórka iey iest szarawa mar-*

szczona i popękana i słóy drzewa twardy i białawy. Im więcey rośnie, tym więcey wydaie odnog naprzeciwkó siebie gałęzistych, sękatych o czterech węgłach. Gałęzie wydaią przy każdym sęku po dwa listki przèciwległe, i krzyżuiące się. które są zielono lśnące, gładkie, świecące się mocnò, owalnego kształtu, i cienko zakończone. Naywiększe maią ośm calòw i pół długości, a trzy i pół szerokości na ogonku krótkim. Przy wyrastaniu tych ógonków przeciwległych znayduie się z każdey strony szypułka szeroka i ostra, która potym opada. Kwiaty wyrastaią na końcu gałęzi, wkształcie kiści, których trzonek, gałązki i promienie są czworokątne, kielich máleńki i iednolistny, na swoim brzegu zagięty; czterema punktami nakropiony, korona biała, z iednego listka na nasienniku około dna osadzona. Jey szyika długa podzielona na cztery

rurki szerokie i ostre. Pręcików iest cztery osadzonych na wewnętrzney stronie; w śrzodku rurki nad iey podziałami. Ich nitki są krótkie, główki maią długie z dwoma woreczkami, które się otwieraią na dwie strony. Znamie iest nasiennikiem, który się zrasta z kielichem, otoczony iest krązkiem, z którego śrzodka wychodzi slupek zakończony znamieniem o dwóch blaszkach błękitnych. Nasiennik staie się woreczkiem błękitnym, mięsistym, zamyka dwa nasiona do siebie przyrosłe maiące roweczek podłużny. Czaszem iedno nasienie wypada. Kwiaty tego drzewa wydaią zapach podobny Hiacyntowi ogrodowemu. Ten gatunek wystawia nam Historya roślin Guiany Francuzkiey, przez P. Aublet, *tab: 58. Rośnie naturalnie w lasach Guiany, ktora się nad brzegami rozciąga.*

Czwarty Gatunek iest Kawa Guiany Cofea Guianensis. Cofea floribus quadrifidis, baccis exiguis, dispermis. Aublet 150. *To drzewo wypuszcza z korzenia pieniek drzewny, stoiowy, rosochaty i gałęzisty, na dwie stopy wysoki. Odnogi iego i gałęzie, przy każdym sęczku noszą po dwa listki naprzeciwko siebie krzyżuiące się, które są zielone, gładkie, tęgie, lsnące się, owalne i kończyste na ogónku. Z pomiędzy iednego ogónka i drugiego iemu przeciwnego wychodzi szypułka długa, kończysta, twarda i zielona, pod nią iest wydatność rościągaiąca się od iednego węzła do drugiego. Naywiększe listki maią dwa cale długości, a dziesięć szerokości. Skąta listkowego wyrasta wiązka kwiateczków małych i białych, kielich iest iednolistny dzielący się na swoim brzegu na cztery blaszki twarde i ostre, korona iednolistna około krąga do nasiennika przy-*

sadzona. Rurka iey długa na dwie linie. Jey zawóy na cztery brety dzieli się. Pręcików iest cztery nisko na wewnętrzney stronie rurki stoiące nad przedziałami, ich nitki są krótkie. Główka iest długa z dwoma torebkami. Słupek iest nasiennik okrągły, zrosły z kielichem opasany krągiem, z którego srzodka wychodzi szyika zakończona znamieniem o dwóch blaszkach. Nasiennik staie się potym iagodą okrągłą fioletową, który zamyka dwa nasiona skórkowate z iedney strony wypukłe z drugiey spłaszczone zamknięte w kielichu. Ten gatunek wystawia tab: 57. Historyi Roślin Guiany Francuzkiey przez P. Aublet. Rośnie w Guianie w wielkich lasach d'Orap.

BIBLIOTH. UNIV. JAGELLON.

Biblioteka Jagiellońska
stdr0026294